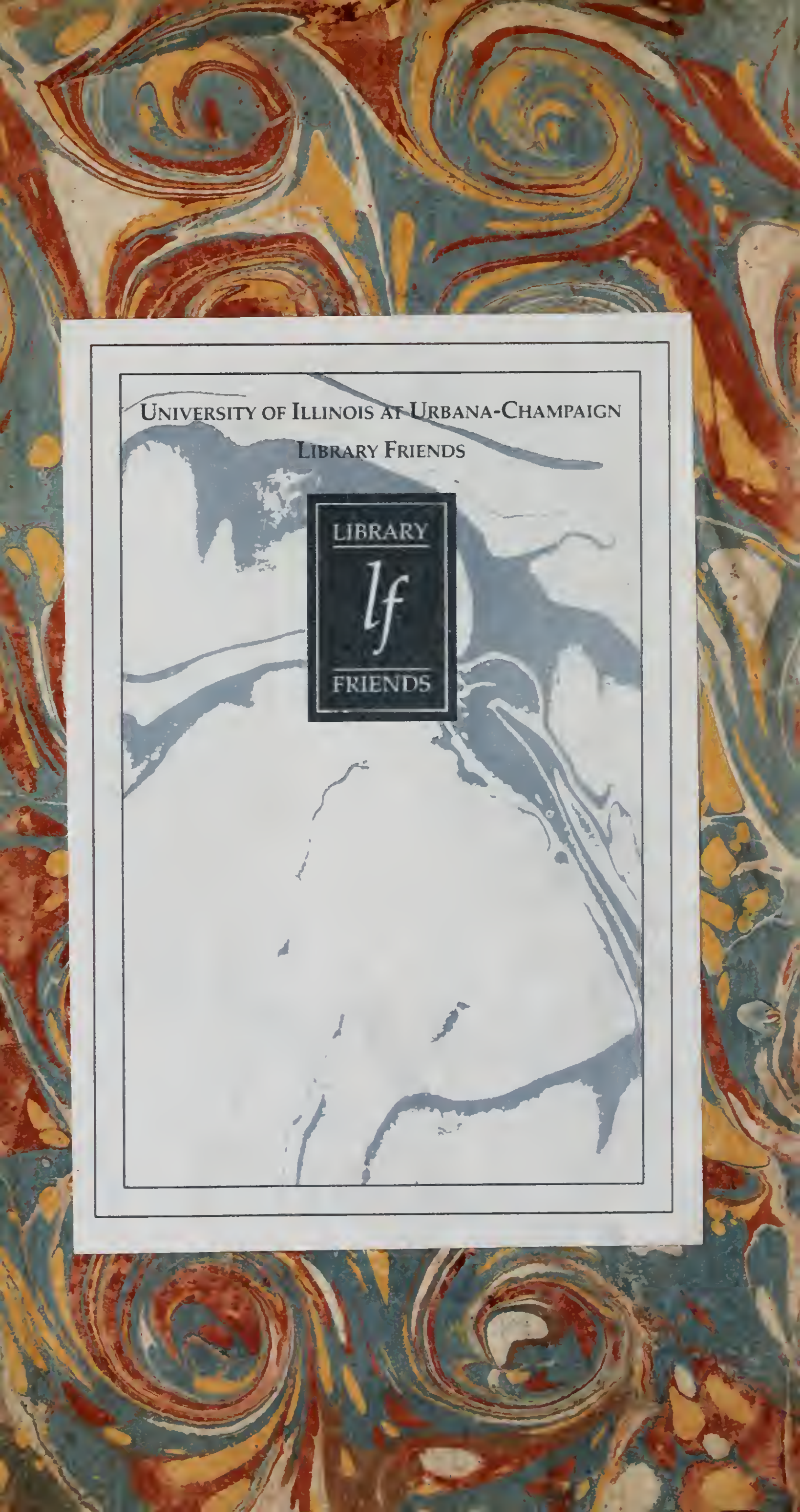




University of Illinois at Urbana-Champaign
Library Friends
LIBRARY
lf
FRIENDS


University of Illinois
Library at
Urbana/Champaign
CPX

LA PRATIQUE

DU

JARDINAGE.

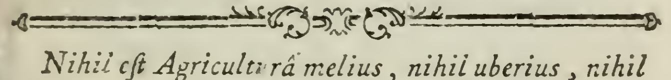
LA PRATIQUE
DU JARDINAGE,

Par M. l'Abbé Roger Schabol,

*Ouvrage rédigé après sa mort sur ses Mémoires, par M. D***.*

NOUVELLE ÉDITION,

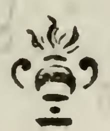
Revue, corrigée, augmentée, & ornée de Figures en taille-douce.



Nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius.
Cic. de off. lib. 1.



TOME SECOND.



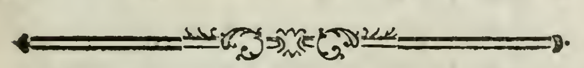
A PARIS,
Chez les Frères DEBURE, Libraires, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXIV.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



LA PRATIQUE
DU
JARDINAGE.



LE PÊCHER
ET LES AUTRES ARBRES
CONSIDÉRÉS DANS LEUR VIEILLESSE.

SUITE DE LA IVe. PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

Des ennemis des Arbres, & des remèdes pour les détruire.

DEUX ſortes d'ennemis conſpirent ſans ceſſe contre les végétaux: les uns dont j'ai parlé dans le cours de cet

ouvrage, & auxquels il y a peu de remède, tels que la grêle, les vents, les gelées, les frimats, les pluies surabondantes, les longues sécheresses, les brouillards vermineux, & toutes les influences de l'air, appelées malignes. Les autres sont ou extérieurs & apparens, ou cachés dans le sein de la terre.

Voici les ennemis vivans qui sont apparens :

Les pucerons.
Les fourmis au pied des arbres.
Les punaises des deux espèces.
Les tigres.
Les perce-oreilles.
Les limaçons & les limaces grises.
Les chenilles.
Les vers de toute nature.
Les sauterelles à couteau.
Les lisettes ou coupe-bourgeons.
Les mouches de toute espèce.
Les mulots ou souris de terre.
Les lérots.

Ceux qui sont cachés dans l'intérieur de la terre sont :

Les taupes.
Les vers de hanneton.
Tous les vers peu connus, qui rongent les racines.

Les courtilières.

Les fourmis jaunes.

Jufqu'ici, on a mis fur le compte de LA FOURMI tout le mal que les pucerons font aux arbres : on l'a même regardée comme le fléau du Jardinage, & en particulier des orangers & des pêchers. J'entreprends de prouver que cet infecte n'a aucune part directe dans les dégats qui leur arrivent, & de démontrer fon innocence parfaite.

Tout arbre exempt de vermine, foit apparente, foit cachée, ne fut jamais accueilli par la fourmi qui n'eft en aucune façon nuifible par elle-même. Elle n'en veut pas plus aux orangers & aux pêchers, qu'aux pruniers, aux abricotiers, aux poiriers, aux cerifiers hâtifs, & aux autres arbres en efpalier. Ils font couverts de fourmis, quand leurs branches font infeftées de pucerons. Ce qui fait qu'elle fréquente plus ordinairement le pêcher, c'eft que cet arbre ayant des feuilles plus tendres, le puceron y acquiert plus de faveur & plus d'embonpoint que fur les autres arbres dont le feuillage moins tendre ne lui fournit pas une liqueur auffi recherchée par la fourmi,

que les ſucs procurés à ce petit animal par les feuilles du pêcher. La fourmi fait diſcerner l'un d'avec l'autre.

Pour preuve de ce que j'avance, faites les expériences ſuivantes.

La fourmi aime extrêmement les ſucreries. Mettez dans un vaſe du miel ou des confitures : choiſiſſez ſur un arbre en proie aux pucerons une branche qui en ſoit exempte, ainſi que de fourmis, & attachez-y ce vaſe ; vous verrez celles-ci quitter les pucerons, & accourir en foule vers les ſucreries. Placez ce vaſe à un poirier voiſin de quelque pêcher couvert de fourmis, elles abandonneront ce dernier, quoique rempli de pucerons, pour ſe rendre ſur le premier.

Que les pucerons & les fourmis infeſtent un pêcher, à l'exception d'un petit nombre de ſes branches, vous ne verrez point la fourmi s'attacher ni s'arrêter à celles-ci ; ou ſi elle y va, ce ne ſera que pour en faire ſon paſſage. Si elle aimoit le pêcher, elle iroit à ces branches qui ont tout leur ſuc par préférence aux autres que les pucerons ont altérées.

Qu'il y ait à un eſpalier des pêchers

ſains & ſans vermine, accompagnés d'autres arbres infeſtés de pucerons, toutes les fourmis accourront ſur ceux-ci, tandis que les premiers en ſeront exempts; ce qui aſſurément n'arriveroit pas ſi la fourmi aimoit le pêcher, comme on le dit.

Lavez bien & eſſuyez feuille à feuille deſſus & deſſous une ſeule branche d'un pêcher attaqué par les pucerons, vous êtes ſur de n'y pas revoir une ſeule fourmi s'y attacher, comme elle fait aux feuilles où eſt le dépôt des pucerons. Ayez auſſi la patience de laver avec une éponge un pêcher qui a des pucerons : ôtez les feuilles cloquées; ſi la fourmi s'y porte encore, ce ne ſera qu'aux endroits qui n'auront pas été bien nettoyés. De plus, regardez avec une loupe les feuilles des arbres ſains en apparence, ſur leſquels les fourmis s'arrêtent, & vous y verrez des millions de petits pucerons que vos yeux ne peuvent apercevoir, mais que la fourmi dont l'odorat & les yeux ſont plus fins, ſaiſit d'abord. Elle va les chercher pour ſucer une liqueur qui tranſpire du corps de ces inſectes, & ſur-tout des deux cornes placées à leur partie poſtérieure. Après

leur mort, la fourmi fréquente durant quelques jours les branches qu'ils occupoient, & ne ceſſe d'y aller que quand elle ne trouve plus rien à manger, ſoit que le nombre des pucerons ſoit diminué, ſoit qu'un orage, un froid conſidérable, ou une chaleur exceſſive ayent contribué à leur deſtruction; j'ajoute que ces animaux ſont comme adhérens aux feuilles, au-lieu que la fourmi n'y ſéjourne point, & ſe retire au déclin du jour.

Celle-ci, il eſt vrai, à force de paſſer & repaſſer ſur les feuilles des arbres, y laiſſe une petite ſaleté provenant de ſes excrémens & des immondices qui s'attachent à ſes pattes; mais j'ai remarqué que la pluie les nettoyoit facilement. Bien des gens prétendent que les feuilles du pêcher tendres, & ſentant l'amande, attirent la fourmi qui les perce. Si cela étoit, elle ne devroit point rechercher celles des orangers, des pommiers & des autres arbres ſur leſquelles elle ſe porte, quand elles ſont impregnées de la ſaveur des pucerons. J'ai enfermé des fourmis dans des boîtes avec des feuilles ſaines de pêcher, que je renouvellois tous les jours; & je les ai

toujours rétirées aussi entières que je les avois mises. D'autres fois leur ayant donné des feuilles de pêcher chargées de pucerons, elles avoient sucé ces derniers, sans endommager les feuilles.

Enfin, pour dernière preuve de l'innocence de la fourmi, j'avance qu'elle n'entame jamais une pêche ni aucun fruit : elle attend que quelque animal plus hardi & moins sobre, tel qu'un perce-oreille, un limaçon, une guêpe, lui ait frayé le chemin : elle se croit alors en droit de prendre sa part d'un mets délicieux dont elle sait, comme tout autre, priser la saveur.

LES PUCERONS s'envolent au printemps par colonies, sans qu'on découvre le lieu de leur naissance. La Nature leur a donné des ailes pour ne s'en servir qu'une seule fois. Attachés dans un endroit, ils ne le quittent plus & y meurent. Ils attaquent tout à la fois un même arbre sur lequel ils se dispersent ensuite par pelotons séparés, & tapis les uns près des autres à l'extrémité de ses différentes branches. Ils sont petits, plats, transparens même, & de couleur verdâtre. Leurs ailes sont beaucoup plus longues que

leur corps, mais au bout de quelques jours, la verdure qui les nourrit, les rend gros, rebondis, & d'un vert brun foncé. Les fumiers ſont ordinairement les dépôts où l'on trouve leurs œufs qui s'y conſervent à cauſe de la chaleur humide dont ces animaux ont beſoin pour éclorre.

Leur durée n'eſt guère que de ſix ſemaines ou environ. Vers ce temps ils dépoſent leurs œufs innombrables & inviſibles pour nous. Les premiers qui paroiſſent, ſe reproduiſent pluſieurs fois. Leur pullulation eſt ſi prodigieuſe, que je les ai vu ſe renouveler juſqu'à trois fois dans le cours d'un été ſur les mêmes arbres. Au bout de quinze jours ils changent de peau en entier, & leurs ailes tombent en même temps. Dans les endroits où ils ſont fixés, on aperçoit leur ancienne peau toute blanche que le ſouffle des vents enlève, & ils ſemblent alors rajeunir. Leur ſubſtance eſt limonneuſe, & en les écraſant, elle forme une eſpèce de bouillie pâteuſe qui tient aux doigts.

Dans les premiers jours du printemps, ces inſectes s'attachent aux eſpaliers, dont l'expoſition leur eſt

favorable : ceux qui naiſſent quand le ſoleil eſt dans un certain degré de chaleur, ſe débandent dans les carrés & en pleine campagne. Ils n'ont point de pinces tranchantes pour ronger, mordre & déchiqueter, mais une petite trompe qui pompe l'humide des feuilles ou du rameau. J'ai dit qu'ils ſe portoient toujours vers leur extrémité plus tendre que le reſte de la pouſſe, & où la fève fourniſſant ſans ceſſe de nouveaux ſucs, ils ſont aſſurés de trouver leur ſubſiſtance.

Prenez une feuille couverte de pucerons, & obſervez-les au microſcope ; vous les verrez piquer avec leur petite trompe la verdure & la pomper. Cette trompe reſſemble aſſez à celle de la puce. Deux antennes placées aux côtés de leur tête, leur ſervent à détacher ce que leur trompe a attendri & percé. Leurs piqûres occaſionnent ſur les feuilles des tumeurs, en forme de veſſies, dues à l'épanchement du ſuc nourricier, dont l'imbibition fait gonfler les pores voiſins en dilatant leurs fibres. La femelle s'enferme dans ces veſſies, & y fait ſes petits qui y trouvent le vivre & le couvert. Les picotemens nouveaux de

ces inſectes, & les plaies cicatriſantes, continuellement r'ouvertes à meſure qu'il ſe fait un envoi de ſève pour les fermer & les guérir, cauſent à l'arbre beaucoup de préjudice. Ainſi ſe forme-t-il à notre peau de nouveaux petits calus qui la rendent enfin toute raboteuſe & toute graveleuſe, lorſqu'à une piqûre ou une contuſion, il en ſuccède de nouvelles au même endroit.

Il s'enſuit de tout ce que je viens de dire, que ce ſont les pucerons qu'il faut attaquer directement, & non les fourmis, & qu'en faiſant périr les uns, on éloigne les autres par une conſéquence néceſſaire.

Parmi les remèdes qu'on peut employer contre eux, il y en a qui m'ont été indiqués, & que je n'ai point éprouvés: je les donne ſans garantie, quoique je les croye bons. Les autres que j'ai mis en œuvre ne m'ont jamais manqué.

1°. *La tannée* ou le tan qui a ſervi à enduire les peaux des animaux préparées pour former des cuirs. Enfoui avec elles dans les foſſes durant pluſieurs mois & des années mêmes, il y acquiert par la fermentation un acide

& une amertume qui fait mourir les pucerons, quand on l'applique ſur la branche du pêcher. Prenez deux ou trois boiſſeaux de tannée, & laiſſez-les dans un bacquet avec de l'eau fermenter pendant quelques jours au ſoleil. Mettez enſuite dans une terrine cette tannée délayée un peu plus clair que du mortier, & faites-en un enduit à toutes les branches gâtées par les pucerons : ils en ſeront étouffés ; & vous n'aurez plus alors de fourmis. Vous recommencerez autant de fois que la peuplade des pucerons qui ſuccéderont à ceux-là, viendra à éclorre.

2°. *Le ſoufre.* Mouillez vos arbres, & répandez du ſoufre en poudre ſur les pucerons qui creveront tous.

3°. *Le tabac*, ſoit en poudre, ſoit bouilli, dont on applique la leſſive avec la poudre ſur les pucerons : on dit qu'il fait d'abord ſon effet. La façon de l'employer eſt la même.

4°. Faites un collyre avec de la *coloquinte* que vous appliquerez ſur vos arbres après l'avoir fait bien bouillir. Vous réitérerez ſoir & matin juſqu'à parfaite deſtruction des animaux nuiſibles.

5°. Dans plusieurs pintes d'eau vous faites détremper de la chaux que vous mettez sur les branches infestées de pucerons. Les partisans de ce remède, dont je n'ose conseiller l'essai, prétendent que le pêcher ne peut en être endommagé, parce que les feuilles de la vigne & les raisins résistent à cette impression de chaux. Le plâtre, dit-on, par sa chaleur & les sels qu'il contient, fait à peu près le même effet.

On conseille aussi de frotter les branches des arbres, après les avoir mouillées, avec de la lie de vin, de la cendre, ou de la suie de cheminée, détrempées dans de l'eau. L'acide de l'une, les parties salines & spiritueuses des autres, sont, à ce qu'on dit, des spécifiques surs pour étouffer les pucerons.

Voici présentement les remèdes que je propose. Prenez de la terre franche un peu ferme, délayez-la avec de l'eau, dépalissez l'arbre, & trempez ses branches l'une après l'autre dans ce mortier, ensorte qu'il leur en reste un enduit fort épais. En se séchant, il privera de l'air les pucerons qui périront tous. Vous le ferez aisé-

ment tomber en le détrempant avec de l'eau. Je préfère ce remède à tous les autres, en ce que la terre étant analogue aux plantes dont elle est l'élément, ne peut jamais leur nuire; c'est le plus grand spécifique pour tous leurs maux auxquels elle peut être appliquée.

La manière la plus sure de détruire radicalement les pucerons exige une grande patience. Elle consiste à les écraser feuille à feuille & autour du rameau avec les doigts, à mesure que les couvées recommencent. Il faut ensuite laver les branches dans un vase plein d'eau, ou bien les nettoyer avec une éponge & les essuyer. Des femmes de journée, des enfans peuvent être employés à cet ouvrage. Ces deux remèdes doivent être faits dès le moment que les pucerons se sont établis sur les branches, quand ils ne volent plus & qu'on est assuré de les y prendre. S'ils y avoient fait des progrès, on seroit forcé de couper tous les bouts qu'ils auroient gâtés, & de les brûler. C'est un moindre mal que d'épargner ces insectes qui se multiplieront l'année suivante, & empêcheront les branches de pousser. En supprimant

au contraire leur extrémité, leurs yeux ſont éclorre des bourgeons ; & la ſève, que tous ces animaux pompoient, circule librement.

Défenſeur de l'innocente fourmi éparſe ſur les arbres uniquement pour y chercher ſa proie, je deviens ſon ennemi capital, lorſqu'en troupe nombreuſe elle pratique au pied des arbres des labyrinthes tortueux dans le fond de la terre. Je propoſe cinq moyens infaillibles pour la détruire ; ſavoir le ſoufre en poudre auquel on met le feu, le charbon pilé, la poudre à tirer, ſoit la fine, ſoit celle à canon, le feu mis à la fourmillière, & l'eau employée, comme je le dirai.

Le ſoufre. Je fouille le plus près qu'il m'eſt poſſible de la fourmillière, plus bas d'un pied, & je la ſappe en deſſous en tour creuſe, comme lorſqu'on veut faire jouer une mine ſous un baſtion. Après avoir battu les terres pour les conſolider, je mets ſur une tuile trois ou quatre poignées de ſoufre en poudre. Je ferme enſuite le trou avec des planches recouvertes de terre ou de gazon ; je n'y laiſſe qu'un jour ſuffiſant pour y paſſer une baguette avec une mêche afin de mettre

le feu au ſoufre. Quand il eſt enflammé, je bouche promptement avec un gazon le trou de mon amorce, & je laiſſe le tout en état durant vingt-quatre heures. On n'omettra point de bien battre le deſſus de la fourmillière, pour que la vapeur du ſoufre s'inſinue dans toutes ſes cavités. Le lendemain on enlève cette terre impregnée de l'odeur du ſoufre, & remplie de cadavres des fourmis, avec quantité de leurs œufs qu'il aura pu épargner ; on y en ſubſtitue de nouvelle qu'on arroſe après avoir labouré l'arbre.

Le charbon fait fuir la fourmi. A ſon odeur ſeule elle ſe détourne de ſon chemin. Sa fumée fait le même effet. J'ai lardé de charbon des pêchers & des orangers où il y avoit de ces inſectes, & je les ai vu bientôt diſparoître. J'ai remarqué cependant qu'ils ne le redoutoient plus quand ſa vapeur, après un certain temps, avoit été pompée par l'air. Vous creuſez une fourmillière d'environ un demi-pied, & vous jettez la terre à meſure dans un bacquet rempli d'eau. A la place de ce demi-pied de terre enlevée, vous mettez du charbon pilé, les fourmis déſertent à l'inſtant pour ne plus revenir,

La poudre à tirer s'emploie comme le ſoufre, avec cette différence que l'on en fait une traînée qui va répondre au trou laiſſé à la mine, & qu'on bouche à l'inſtant que la poudre a fait ſon effet. Le ſoufre & le charbon dont elle eſt compoſée, doivent opérer doublement. Un quarteron de poudre ſuffit dans le plus grand trou. On peut encore pratiquer une mine deſſous la fourmillière & la faire ſauter en l'air. Les fourmis du fond périront ſurement, & celles qui auront été diſperſées ne reviendront point. Cette opération qui vaut bien l'autre, peut être dangereuſe pour ceux qui s'y prendroient mal, & pour l'arbre trop voiſin de la fourmillière. De quelque façon qu'on y procède, il faut toujours, comme j'ai dit, changer la terre.

Le feu. On creuſe au pourtour de la fourmillière un trou d'un pied dans la terre, & on y met du bois qui faſſe un feu clair. On élève par-deſſus un petit bucher auquel on met auſſi le feu, en ſorte que celui de la tranchée & celui de deſſus la fourmillière n'en faſſent qu'un. Toutes les fourmis ſont rôties ou étouffées par la chaleur, & le lendemain on renouvelle la terre.

L'eau. Je commence par battre la terre fortement, enſuite je fais jeter plusieurs ſeaux d'eau, & je remplis la jauge avec de la terre voiſine. Si la fourmillière eſt le long du mur, je la baigne avec l'arroſoir pour la faire deſcendre dans la jauge pleine d'eau que je recouvre après. En battant la terre, je forme un plancher à travers duquel l'eau ne paſſe que peu à peu; & au-lieu de ſe perdre, elle s'imbibe dans la fourmillière. Deux jours après en la fouillant, vous en trouverez les habitans noyés & étouffés.

Voyant des pêchers jaunir, j'ai été curieux de connoître la ſource du mal. Après avoir fouillé au pied, j'ai trouvé des fourmis qui en avoient rongé les racines. Elles étoient beaucoup plus petites que les autres, leur couleur étoit jaunâtre. J'en ai aperçues de ſemblables au pied des arbuſtes, ſoit en pleine terre, ſoit en caiſſe, aux racines d'artichauts, de laitues & de figuiers. Ces fourmis qui ne ſont point d'une autre eſpèce que les fourmis ordinaires proviennent, à ce que je crois, des œufs qu'on a enfouis en labourant, & qui venant à éclorre dans le ſein de la terre par la chaleur du

ſoleil, n'ont pas la force de s'ouvrir un chemin vers ſa ſuperficie. Forcées de reſter enfermées, ces fourmis ſe nourriſſent de ce qu'elles y trouvent. J'ai remarqué que dès qu'elles peuvent en ſortir, elles ſe répandent ſur la ſurface de la terre, où à la faveur de l'air elles acquièrent le brun minime des autres fourmis, & arrivent à leur groſſeur par l'effet de la différence de nourriture. On fouille au pied des arbres quand on voit qu'ils jauniſſent, ainſi qu'autour des légumes, & on prend la terre avec ces animaux qu'on jette dans un ſeau d'eau. En laiſſant quelques jours les premières racines de l'arbre découvertes, ces inſectes ſe hâtent de ſortir de leur priſon ſouterraine, & ſe répandent de côté & d'autre.

Quelques perſonnes prétendent avoir employé avec ſuccès, pour détruire les fourmis, le ſecours de celles des bois qui livrent aux premières une guerre ſanglante où tout l'avantage leur reſte. Elles ajoutent qu'on n'a rien à craindre pour les eſpaliers de l'admiſſion de ces groſſes fourmis, cette eſpèce ne s'y arrêtant point, & cherchant gîte ailleurs

quand elle ne trouve plus d'ennemis.

Nous lisons dans Columelle (*a*) un secret pour empêcher les fourmis de monter à la vigne. En le supposant bon il serviroit aussi à les éloigner des arbres fruitiers. Ce secret consiste à frotter tout le tour du pied de la vigne de lupin broyé & mêlé avec du marc d'olives, ou d'employer du bitume qu'on aura fait cuire dans de l'huile.

Deux sortes d'insectes portent le nom de PUNAISES dans le Jardinage; celle qu'on nomme punaise de bois, est grosse & assez commune. L'autre espèce, le plus grand fléau du pêcher, est si petite qu'à peine peut-on l'appercevoir. Toutes deux ont la même ressemblance, à la grosseur près & à l'odeur.

Les punaises de la grosse espèce sont environ de la grandeur d'un de nos ongles, convexes, ayant une tête pointue comme un bec, avec deux antennes, au-dessous desquelles sont

(*a*) *Lupinum terito & cum fracibus misceto, eoque imam lineâ vitem circumlinito, vel bitumen cum oleo coquito, eoque imas vites tangito. Formicæ non excedent.* (Col. de Arb. C. XIV. *ne formica vitem ascendat*).

deux yeux fort vifs & aſſez gros. Leur corps eſt porté ſur ſix pattes très-déliées, reſſemblantes à celles des mouches & pliées de même. Elles ſont couvertes d'une membrane aſſez dure & épaiſſe, qui forme une ſorte d'écaille ſous laquelle il y a de petites ailes dont elles ſe ſervent rarement. Leurs pattes leur ſont d'un plus fréquent uſage. Nul Jardin n'eſt exempt de cette vermine infecte. Naturellement ſédentaire dans les lieux où elle s'adonne, elle eſt très-facile à détruire, d'autant plus qu'elle ne va point en bande, mais ſeule, ou tout au plus deux ou trois enſemble.

Les unes ſont vertes, les autres ſont brunâtres. Les premières placées ſur les feuilles & ſur les bourgeons, ne ſont pas aiſées à apercevoir, les autres ſe réfugient ſur l'écorce des vieux bois à la couleur duquel elles reſſemblent. Elles ſont ordinairement leurs œufs dans les cavités du crépi des murailles, ou ſur les pierres mêmes, & dans l'inſertion des branches des arbres. Leur couleur eſt d'un blanc ſale, & leur groſſeur eſt la même que celle des œufs de chenilles.

Les punaiſes entament les fruits en

y faiſant un trou aſſez réguliérement rond, de la profondeur de deux ou trois lignes. Non contentes d'avoir attaqué une pêche, elles s'adreſſent à pluſieurs & toujours aux plus mures. Elles recherchent les fruits tendres & qui ont de l'odeur. Tant qu'elles n'en trouvent point, elles ſe repaiſſent, comme l'abeille laborieuſe, du parfum de nos fleurs. Les eſpaliers ſont leur ſéjour ordinaire, elles aiment la chaleur. La durée de leur vie eſt de trois mois, depuis la fin de Mai, juſqu'à la fin d'Août; elles ceſſent de vivre quand les matinées & les nuits ſont fraîches.

Celles de la petite eſpèce, quoique de même figure que les précédentes, en diffèrent totalement. Elles n'ont aucune odeur; la tête de ces gale-inſectes eſt garnie de deux antennes, leur corps rond terminé en une pointe très-déliée eſt tellement plat, qu'il en devient tranſparent. Six petites pattes les portent avec agilité & en un inſtant d'un lieu à un autre. Toujours ſuivies d'un nombre infini de leurs ſemblables par petits pelotons preſque imperceptibles, elles pullulent ſi prodigieuſement, qu'un arbre en eſt bientôt

entièrement couvert, & qu'en fort peu de temps un eſpalier, tout un jardin en ſont infeſtés, ſi on n'y apporte un prompt remède.

Cet animal, tout petit qu'il eſt, eſt grand mangeur & digère facilement. Sa fiente imprime ſur le pêcher, la muraille & le treillage une couche noire, ſemblable au charbon ou à l'encre. Sa petite trompe pique & ſuce l'écorce des bourgeons, & dévore toute la ſubſtance des feuilles, qui étant privées de leur ſève, tombent par la ſuite. Il ſemble reſpecter les yeux de l'arbre, qui étant examinés de près, ſe trouvent rarement gâtés. S'il y répandoit ſa fiente contagieuſe, ils ne pourroient plus repouſſer d'autres feuilles, & bientôt l'animal ſe trouveroit au dépourvu. Conſidérez en effet tous les pêchers attaqués de la punaiſe, vous y verrez plus de feuilles de la nouvelle pouſſe que de l'ancienne. Toujours un petit bouquet de verdure ſe fait voir à l'extrémité des branches, & n'eſt jamais ſouillé de cette couche noire étendue ſur les autres feuilles.

La punaiſe n'aime ni le grand jour, ni le grand air, craint fort le froid, & redoute la ſecouſſe des vents. La

muraille eſt pour elle un abri qui ceſſeroit d'être ſur, ſi elle ſe portoit à l'extrémité des branches, ſon unique reſſource dans la néceſſité. Auſſi l'épargne-t-elle, tant que les feuilles renaiſſantes ſuffiſent pour ſa nourriture.

Cet animal ne ſort point de ſa coque, que les froids printaniers ne ſoient paſſés ; il ne paroît que lorſque les arbres ſont en pleine verdure. Réfugié derrière les groſſes branches ou le treillage, collé ſur la partie inférieure de chaque feuille, enfoncé dans le crépi de la muraille, il brave les vents & les ouragans ; à peine ont-ils ceſſé qu'il reparoît impunément. L'arbre qu'il adopte par préférence eſt le pêcher, à quelque expoſition qu'il ſoit, excepté celle du nord. Sans doute que les ſucs de cet arbre lui conviennent plus que ceux des autres auxquels il ne s'adonne qu'à ſon défaut. Quelquefois on en trouve des coques ſur le vieux bois des vignes en eſpalier, mais il n'y eſt que comme dans un lieu de refuge, & lorſqu'il vient à éclorre, il va ſe placer plus avantageuſement ailleurs.

Ces coques ſont un peu parchemineuſes & brunâtres, comme la peau

des punaiſes, dont le corps eſt rempli d'une liqueur blanchâtre. Au mois d'Août elles ſe fixent ſur les feuilles & ſur l'écorce des arbres. Il ſe fait alors de ces animaux ſi minces & ſi plats une dilatation, une excreſcence, & une tuméfaction qui tiennent du prodige. Ils jettent leurs œufs, & périſſent. Ouvrez les coques, & vous y trouverez une matière glutineuſe, une pouſſière blanche, dans laquelle il n'y a rien de diſtinct, rien qui reſſemble à des œufs. Mais ſoit que l'air & le froid condenſent & rapprochent ces parties molaſſes, ſoit que le ſoleil lors du printemps les deſſéche, ces écailles deviennent dures & farineuſes, & c'eſt d'elles qu'on voit naître à la fin de Mai & en Juin les punaiſes dont elles couvroient les œufs. De même qu'elles ne ſe preſſent pas d'éclorre, elles n'attendent point pour ſe retirer & travailler à leur propagation, que les froids commencent. Dès la mi-Septembre on n'en voit preſque plus.

Deux remèdes détruiſent efficacement la punaiſe ; l'un dans le printemps & l'été, l'autre dans le temps de la chute des feuilles. Le premier ne doit point être employé ſans l'autre, dont

dont il eſt un préalable néceſſaire. Il faut à meſure que ces animaux commencent à éclorre, ſecouer & houſſer les branches & les feuilles de l'arbre après l'avoir dépaliſſé, & mettre un morceau de bois pour l'écarter du mur par en-bas, de ſorte que ni le corps de l'arbre ni ſes branches n'y touchent aucunement.

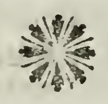
On ôte par ce moyen à ce petit animal ſon plus grand renfort qui eſt la muraille ; comme il craint le grand jour, le froid & l'agitation des branches cauſée par les vents, pour peu qu'on les ſecoue alors, on eſt aſſuré de faire tomber un grand nombre de punaiſes. Je prends un houſſoir de plumes, & à meſure que je houſſe les branches, je foule la terre pour enfouir ces animaux que je recouvre enſuite de nouvelle terre ; & les ſoirs je verſe ſur l'arbre pluſieurs arroſoirs d'eau, dont la fraîcheur, jointe à celle de la nuit, contribue encore à les faire périr.

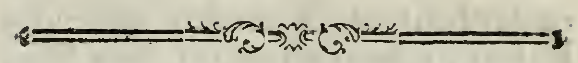
Quand on prévoit un orage ou une grande pluie, il faut ſe preſſer de houſſer & de ſecouer les branches, pour ne point laiſſer le temps à cette vermine de ſe réfugier ſous les feuilles.

L'abondance des eaux ſurvenantes détruira celle qu'on aura fait tomber. On doit continuer ce petit manège, juſqu'à ce que les feuilles ne ſoient plus mangées, & que l'arbre ſoit d'un beau vert. On peut alors enduire le mur avec de la chaux vive, & paliſſer l'arbre quand on l'a ébourgeonné. Cette dernière opération ne doit ſe faire que lorſqu'après avoir exterminé ce fléau du pêcher, on peut choiſir les bourgeons, qui auront le moins ſouffert, pour les conſerver & les paliſſer. A l'égard du fruit, quelque attention qu'on ait à le ménager, il y faut peut compter, ſur un arbre auſſi fatigué. Je ne m'étends point ſur la néceſſité de ramaſſer toutes les feuilles tombées pour les brûler, & détruire avec elles une ſemence contagieuſe.

Ces petits animaux ſont conſidérablement diminués; mais on ne les a pas détruits radicalement. Je n'y ſais qu'un expédient; le lavage de l'arbre entier, de la muraille & du treillage. Vers la Touſſaint, prenez un ſeau d'eau avec une éponge, & appuyez-la fortement le long de chaque branche, en allant toujours du bas en haut, pour ne point endommager les yeux,

ou les boutons. A mesure que vous laverez, vous exprimerez bien l'eau de l'éponge avant que de l'y replonger. Cette opération continuée sur le treillage sera recommencée au bout de quelques jours, la teinture de noir produite par la fiente de la punaise, étant très-tenace. L'année suivante, vous serez obligé de laver encore votre arbre ; la vermine pourroit y reparoître pour peu que l'éponge n'eût pas rencontré de vieilles plaies non recouvertes, des écorces écailleuses & des jointures, où il est difficile de parvenir. En un mot, il est essentiel de s'opposer au progrès de cet animal, dès qu'on s'aperçoit qu'il commence à attaquer un arbre. A la taille prochaine, je le décharge amplement, & je le rapproche. Lors de la pousse, je me conforme à sa situation pour l'ébourgeonnement, & sur-tout je lui donne de bons engrais.





CHAPITRE II.

Des autres Ennemis des Arbres, & du Pêcher en particulier.

LES TIGRES ſont de petits animaux marqués de taches noires, ſemblables à celles des bêtes féroces dont ils portent le nom. Ils ont, comme la punaiſe, une petite tête, un corps fort délié, de petites pattes, & une trompe: ils ſe multiplient à l'infini & vont par bande. Ils s'adonnent preſque toujours aux poiriers en eſpalier, & ſur-tout aux bon-chrétiens d'hiver, dont ils rongent tellement le parenchyme des feuilles, qu'ils ne leur laiſſent que la carcaſſe. Privées de leur ſubſtance, elles deviennent toutes blanches, puis elles tombent ſucceſſivement. Les fruits dénués des ſucs que leur fourniſſoient leurs mères-nourrices, languiſſent, ſe détachent de l'arbre, ou s'ils viennent à maturité, ils n'ont aucun goût.

J'ai vu eſſayer différens remèdes pour délivrer les poiriers de ces ennemis

dangereux. Après les avoir éprouvés, je ne ſuis parvenu à les détruire qu'en frottant les feuilles l'une après l'autre durant le mois de Mai, & écraſant, ſoit avec les doigts, ſoit avec un linge, l'animal, qui n'a point encore fait de ravage, & dont les œufs ne doivent éclorre que lorſque les feuilles ſeront grandes. On recommence ce remède autant de fois qu'il eſt néceſſaire. J'ai auſſi eu la patience d'ôter ſoigneuſement toutes les feuilles d'un poirier attaqué du tigre, & j'ai réitéré cette opération l'année ſuivante, avant leur chute & le labour des plate-bandes. J'ai remarqué que cet animal ſe plaiſoit davantage aux expoſitions du midi qu'à celles du levant.

LES PERCE-OREILLES ont environ un pouce de long & une paire de pinces à l'extrémité de leur tête. Ils ſont menus de corſage & plats, avec des anneaux ſur leur corps, & une eſpèce de croiſſant à l'extrémité d'en bas. Extrêmement voraces, ils ſe cachent de façon qu'on a peine à les découvrir, rarement les voit-on durant le jour. Gros comme des fourmis, ils mangent les feuilles des arbres, ſurtout du pêcher, qu'ils criblent par

leur partie inférieure, au point qu'à l'exception des nervures elles ſont tout à jour & en forme de dentelle; devenus grands, ils ſont un fléau redoutable pour les fruits murs, & pour le raiſin, qu'ils percent afin de s'y loger.

Un peu d'attention & de ſoin ſuffit pour en délivrer les eſpaliers. On y place des cornets de papier, des herbages, des cornes de bœuf, des montans de laitues, & de petites bottes d'herbes deſſéchées. Ces animaux qui craignent le grand jour, s'y réfugient, on les y trouve en grand nombre, & on les écraſe en ſecouant tous ces piéges.

LES LIMAÇONS & les limaces griſes ſont trop connus pour les décrire. Il faut les chercher de grand matin, ou plutôt durant la nuit ſur les dix heures du ſoir. Sortis de leur obſcur manoir, ils ſont alors diſperſés ſur les arbres, & on eſt ſur de les prendre. Toujours ils ſe décèlent par la trace de leur bave argentée, qu'ils laiſſent ſur les feuilles & les fruits. En la ſuivant, on peut auſſi aller les attaquer dans leurs retranchemens. On doit également les chercher après les

humidités, les pluies, les rosées abondantes & les grands brouillards.

Cette quantité innombrable de limaçons & de limaces seroit insensiblement détruite, si on avoit soin au printemps, lorsqu'il y a peu de feuilles sur les arbres, de les chercher avant que le soleil paroisse, ou durant la nuit. Tout pesans qu'ils sont & lents dans leur marche, ils deviennent alertes dans le temps de la maturité des pêches violettes & des brugnons, qu'ils préfèrent à tous les autres fruits, & qu'ils entament à l'instant de leur maturité.

LES CHENILLES ne sont pas si communes aux arbres en espalier qu'aux arbres en buisson, sur-tout aux pommiers & aux pruniers, parce qu'elles redoutent la trop grande chaleur. Elles restent ordinairement aux environs des endroits de leur naissance, & s'y cachent. Jamais vous ne les verrez sur les branches dont elles ont coutume de manger les feuilles, à moins que vous ne les preniez sur le fait, mais afin de n'être point découvertes, elles se réfugient derrière une branche intacte, ou derrière le treillage, ou sous une feuille.

Les chenilles ſe multiplient par coques, par bagues, & par paquets.

Les coques, quant à la figure, ne diffèrent en rien de celles des vers à ſoie. Des papillons qui ont été chenilles, & ſe ſont métamorphoſés en nymphes, s'attachent à la muraille, ils y dépoſent leurs œufs en monceaux. Pour les garantir de la gelée, de l'humidité, & des inſultes des oiſeaux, ils ont l'induſtrie de répandre deſſus un petit duvet ordinairement blanchâtre ou brun, qui n'eſt autre choſe que le velouté dont leur corps eſt entouré. Cet amas d'œufs entaſſés forme une boſſe dans le milieu, & éclot de bonne heure au printemps, à cauſe de ſon expoſition favorable. Quand on les aperçoit, on les écraſe, en obſervant qu'ils tombent aiſément, & éclosent ſi l'on ſe contente d'entamer le velouté qui les contient les uns ſur les autres.

On a donné le nom de bagues à ces nids de chenilles, parce qu'effectivement leurs œufs, au nombre de deux ou trois cens, ſont appliqués tout autour de la branche en forme d'anneaux de la largeur de cinq à ſix lignes, formés par une quinzaine de

rangs, très-serrés & disposés avec beaucoup de proportion & d'égalité. Ils sont si durs, qu'il faut user de la serpette pour les détacher de la branche; d'ailleurs on n'y voit ni commencement, ni fin, ni soudure, ni liaison. Ces bagues ne se trouvent que sur les jeunes bois de la pousse de l'année. On en verra des exemples à la *fig.* 1, *a* de la *Pl. I.*

Les paquets sont plus communs & aussi plus connus que les deux autres moyens de procréation des chenilles. Un papillon fait choix d'un bouquet de plusieurs feuilles, il commence par y étendre une membrane parcheminense, toute blanche, qui sert de bâti à son ouvrage, & d'enveloppe à ses œufs qu'il y entasse. Il les garantit du froid par une sorte de duvet répandu sur cette première couche, & par une semblable dont il les couvre. Une matière onctueuse que l'eau ne peut pénétrer, la préserve de l'humidité. Quant aux vents qui agitent l'extrémité des branches, il a soin d'en défendre sa progéniture à venir par le tissu de cette double membrane difficile à déchirer. En fermant de toutes parts avec elle le petit enclos qu'il a

pratiqué pour y ſerrer ſes œufs, il ſemble prévoir l'avidité des oiſeaux qui, durant l'hiver, ſe nourriroient de ſes œufs dépoſés ſur ces branches d'arbres.

On diroit que la Nature inſtruit les chenilles de la chute des feuilles par les précautions qu'elle leur ſuggère. Examinez bien ces paquets, & vous verrez que le bouquet de feuilles eſt entièrement enveloppé de cette double membrane, & qu'à l'endroit de l'inſertion du pédicule de chaque feuille ſur la branche, il y a une attache du même tiſſu qui la tient immobile; de manière qu'il faut faire une ſorte d'effort pour la ſéparer du montant de la branche.

Ouvrez un de ces paquets durant l'hiver, vous remarquerez que l'animal qui y a dépoſé ſes œufs, a eu ſoin d'y faire un enduit intérieur d'une matière viſqueuſe, deſtinée à nourrir durant les premiers jours ſes petits nouvellement éclos. Ce que j'avance vous paroîtra encore plus ſenſible, ſi dans le printemps vous ouvrez ces paquets : vous trouverez toutes les petites chenilles groſſes comme des épingles, raſſemblées dans cette double

membrane, & suçant l'humeur grasse qui est collée dessus. Elles l'amincissent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour aller chercher leur vie au-dehors. Elles la picotent alors, & se font jour, afin de sortir après que le soleil levé a échauffé l'air. De retour de ses voyages pour aller chercher des alimens, cette nouvelle lignée revient exactement au gîte avant le coucher du soleil; & pour se garantir du froid de la nuit & de la rosée, se réunit en un monceau jusqu'à ce que chacune abandonne le nid. Tout ceci dure environ quinze jours, & cet animal vit près de six semaines. Comme il y a différentes espèces de chenilles, leurs œufs ne peuvent tous éclorre à la fois, & c'est la raison pour laquelle il y en a toujours dans les jardins.

Ces paquets de feuilles ainsi collées, seront détruits le matin, après la rosée, en coupant le bout des branches, soit avec la serpette quand ils sont à la portée de la main, soit avec l'échenilloir. On aura soin de les amasser dans un panier pour les brûler.

Le vrai temps de les détruire est l'hiver, durant lequel les arbres dépouillés de verdure laissent aisément

apercevoir les chenilles : on les voit entortillées dans des paquets de feuilles sèches à l'extrémité des branches, & enveloppées dans une espèce de parchemin blanc.

On prétend aussi les faire périr en aspergeant les arbres avec un goupillon trempé dans de l'eau, où l'on a fait mousser une certaine quantité de savon noir. Ce remède a été imprimé il y a quelques années à l'Imprimerie Royale.

Bradley (*p. 27 de son Calendrier des Jardiniers*) indique le préservatif suivant contre les chenilles, limaçons, fourmis & perce-oreilles, c'est de faire au corps de chaque arbre deux ou trois tours avec une corde de crin de cheval, pareille à celle dont on se sert pour suspendre le linge. Cette corde est si hérissée de pointes, que les limaçons & les chenilles ne peuvent passer dessus sans périr. Afin d'en garantir les arbres en espalier, il faut de plus que la corde fasse sur le mur un circuit assez grand, pour que les branches de la pousse d'une année puissent y être renfermées.

Les vers qui s'entortillent dans les feuilles, causent beaucoup de dom-

mage aux arbres, ſur-tout quand ils paſſent dans le fruit. Ils répandent ſur les premières une eſpèce de glu à laquelle l'air donne une conſiſtance membranéuſe. Ils y dépoſent à différentes fois leurs œufs qui écloſent pluſieurs de ſuite durant le cours de la ſaiſon ; & lorſque ces animaux ſont nombreux, les arbres deviennent hideux & rabougris. Le pommier eſt ſur tout l'objet de leurs recherches. Pour les détruire, on va les chercher dans les grandes, comme dans les petites feuilles, & on les écraſe.

Les sauterelles vertes a couteau ſont groſſes à-peu-près comme le doigt ; elles ont des ailes & volent aſſez loin. L'extrémité de leur corps aſſez ramaſſé, eſt terminée par une eſpèce de couteau, avec lequel elles ſe défendent contre leurs ennemis. On les prend aiſément & on les écraſe.

La lisette eſt un petit animal tout rond, ailé, de couleur brunâtre, ayant une tête pointue avec deux pinces, qui coupent les bourgeons des arbres dans leur première verdure. Comme elles ne ſont point aſſez fortes pour les entamer, quand leur peau a acquis une certaine conſiſtance, cet inſecte ſe

tranſporte ſur des plantes tendres & naiſſantes, telles que les choux, les choux-fleurs, les cardons, les giroflées. On s'en préſerve, en faiſant ſes ſemences dans de petits pots à baſilic, qu'on enfouit en terre à une expoſition favorable où l'animal ne va pas, par exemple, le long d'un eſpalier au levant, & quand la plante eſt aſſez forte, on met la motte en pleine terre, ſans la châtrer ni la briſer. Les menues graines ne doivent point être ſemées ſur un vieux labour, la ſuperficie de la terre étant pleine de ces animaux ou de leurs œufs. Remuer la terre, eſt un moyen ſur d'en détruire beaucoup, ainſi que les mauvaiſes herbes, & leurs ſemences. Lorſque le raiſin commence à tourner, la liſette le fend & ravage les vignobles. Le tort qu'elle fait au pêcher, c'eſt de l'obliger à produire un nouveau bourgeon à la place de celui qu'elle a coupé. Après avoir ſecoué la plante ou la branche qu'elle occupe, on l'écraſe.

LES MOUCHES, telles que les guêpes, ne font d'autre mal aux arbres que d'en manger les fruits. Elles ſe prennent aiſément dans des phioles

remplies d'eau & de miel qu'on renouvelle au besoin.

Pour garantir les cerisiers, les figuiers, les muscats & les chasselas de la voracité des moineaux, il suffit de faire trois tours avec un simple brin de laine rouge ; un vers le haut de l'arbre, un autre dans le milieu, & un dernier vers le bas. Il y a néanmoins une sorte de petits oiseaux qui n'en sont pas effrayés : mais, outre qu'ils sont peu nombreux, ils ne font pas un grand dégât.

Le mulot ou *souris de terre*, plus gros que la souris & plus petit que le rat, nuit aux arbres en espalier, en ce qu'il se loge dans les contours de leurs racines pour se garantir des rigueurs de l'hiver. En les mettant à jour dans le sein de la terre, il cause à l'arbre la jaunisse, des flétrissures & la mort même. Je n'ai jamais remarqué que ses racines lui ayent servi de nourriture.

On prend les mulots avec des souricières, des quatre de chiffre, & on s'en défait aussi par l'arsénic préparé, par les noix vomiques & par les autres moyens employés contre la souris. Les espaliers doivent être labourés

plus ſouvent, afin de boucher les vides que les mulots ont pratiqués en terre, & il faut arroſer lorſqu'on s'aperçoit de la flétriſſure des feuilles, & que l'arbre a été long-temps éventé par les ſouterrains que ces animaux ont creuſés entre ſes racines.

LE LÉROT ou *petit loir*, différent de l'animal nommé loir aſſez ſemblable à l'écureuil, & qui demeure dans les forêts, habite nos jardins, il ſe niche dans les trous des murailles. Il eſt le fléau des fruits & ſur-tout des pêches qu'il aime de préférence. Dès qu'ils commencent à murir, il choiſit les meilleurs, les entame tous & ne revient jamais aux mêmes. On a tort de dire qu'il dort l'hiver ; engourdi par le froid, il eſt réveillé par la chaleur vers le mois de Mai. Il va pour lors chercher ſa nourriture, dort le jour, & court ſur les arbres en eſpalier dès que la nuit vient.

On ſe ſert pour détruire le lérot des moyens en uſage contre les mulots, comme d'aſſommoirs & de cloches de verre à moitié pleines d'eau, qu'on place à fleur de terre, le long des eſpaliers : les animaux qui y tombent ne peuvent plus en ſortir. Mais,

pour tendre des piéges au lérot, il faut s'y prendre vers la mi-Mai; temps auquel cet animal ſort de l'état de torpeur produit en lui par le refroidiſſement du ſang, & ne pas attendre la maturité des fruits, parce qu'il les préférera à tous les autres appâts, tels que les noix, les amandes, les noiſettes hors de leurs coques. Je me ſuis aviſé, quand je ne pouvois pas l'attraper, d'envelopper avec du papier, des pêches qui avoient atteint leur groſſeur & pris couleur, ou bien j'attachois avec quatre épingles une grande feuille de papier qui en couvroit pluſieurs, & que j'ôtois de temps en temps, pour examiner leur degré de maturité. Tous les fruits envers leſquels j'ai uſé de ce ſtratagême, n'ont pas été endommagés par les lérots.

LES TAUPES ſont plus à craindre que les mulots, en ce qu'elles ſe pratiquent un boyau long dans nos jardins, & qu'elles déracinent un arbre dont elles coupent les moyennes racines, ainſi que le chevelu qui s'oppoſe à leur paſſage. On les prend dans des taupières, où l'on les épie quand on les voit fouiller entre deux terres,

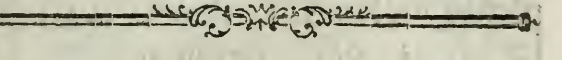
& on les enlève avec la bêche. Il faut toujours arroser le pied des arbres avant que de fouler la terre que les taupes ont soulevée, afin que l'eau entraîne avec elle la miette pour recouvrir les racines.

La gazette du commerce annonce un remède comme infaillible pour se délivrer des taupes. Prendre autant de noix qu'il y a de trous de taupes avec une poignée de ciguë, & faire bouillir le tout une heure & demie dans de l'eau : en faire des espèces de boulettes, ou, si la pâte est trop liquide, en mettre sur un morceau d'ardoise dans le trou. Friande de ce mets, la taupe en mange & meurt.

On rencontre dans la terre de gros vers blancs qui deviennent hannetons dans la suite, ils rongent l'écorce des racines & font périr les jeunes arbres. Le seul moyen qu'on ait trouvé de s'en garantir, est de faire labourer la terre profondément & de ramasser ces insectes qui font beaucoup de ravages dans les vergers.

A l'égard des courtilières, on remplit d'eau tous leurs trous & on y jette quelques goutes d'huile de navette. Ces insectes obligés de fuir

l'eau, rencontrent quelques parcelles de cette huile fétide qui leur eſt mortelle. J'ai oui-dire à un cultivateur qu'il les avoit détruits plus efficacement, en mettant un verre d'huile dans un arroſoir plein d'eau, dont on mouille une planche & ſes environs.



CHAPITRE III.

Des différentes eſpèces de Pêches, de la façon de cueillir les Fruits & de les conſerver.

NOUS avons trois ſortes de pêchers; les uns ſont en plein vent, de haute ou baſſe tige, les autres s'appliquent à des murailles ou à des contreſpaliers, ſe taillent & ſe paliſſent : les troiſièmes venus de noyau, & nommés pêchers de vigne, pouſſent à leur gré. Leurs fruits, quoique tous trois du même genre, ſont diſſemblables pour la figure, la groſſeur, la couleur & le goût.

Des différences particulières exiſtent

entre les pêches, ſuivant la diverſité des eſpèces : les unes ſont plus foncées en couleur, comme les pourprées ; les autres le ſont moins ou point du tout, telles que les avant-pêches, les madeleines blanches, & les pêches de noyau. Il en eſt de couvertes de duvet, & quelques-unes de très-liſſes, comme les brugnons & les pêches violettes. Celles-ci, telles que les pavies, ont le noyau adhérent à la chair, celles-là le quittent & ſe fendent. Vous en trouverez qui ont une eau ſucrée & parfumée, d'autres qui l'ont fade, ou qui n'en ont point du tout. Quelques-unes ſont vineuſes, il y en a d'aigres & d'âcres. Certaines eſpèces preſſées de ſe montrer ſur nos tables devancent les autres qui ſe réſervent pour y paroître les dernières. Parmi ces différentes eſpèces, les pêches en plein vent, & ſur-tout les violettes, les brugnons, les groſſes mignones, & les admirables ſont les plus exquiſes.

Tout le monde ſait que celles en eſpalier ſont velues : ceux qui ſont curieux de leur donner plus d'éclat, les vergetent avant que de les préſenter ſur la table. Cette précaution eſt

inutile envers les pêches en plein vent; quoique de même eſpèce, elles ſont auſſi liſſes que les brugnons & les pêches violettes. Rarement avons-nous la ſatisfaction de les ſavourer. Les arbres qui produiſent ces fruits délicieux gèlent dans nos climats, & preſque tous les ans ſont atteints de gomme, quelque ſoin qu'on en prenne. Voici l'expédient qui m'a paru le meilleur pour les couvrir. On enfonce en terre quatre perches plus élevées que les arbres, & plus écartées que le contour de leurs branches. Attachées avec un cerceau, on les recouvre d'une ſorte de baldaquin fait avec de la toile cirée, ou de la groſſe paille arrangée ſi ſolidement, que les vents ne puiſſent l'ébranler; du côté du nord on pratique un doſſier de lit: & cette machine reſte en place tant que durent les mauvais temps. J'ajoute que les eſpèces de pêches qui réuſſiſſent le mieux en plein vent ſont la chevreuſe & la bourdine.

La Quintinye a imaginé un moyen d'avoir de ces fruits, qui réuniſſent au goût du plein vent le coloris de l'eſpalier. Vers la mi-Mai on détache du mur pluſieurs branches d'un pêcher

de basse tige, & on les tire en devant le plus qu'on peut. On les attache à un échalas ou à quelques perches fichées en terre en-deçà du mur, après les avoir effeuillées. Quand les pêches de ces branches ainsi tirées sont sur le point de murir, on les remet à leur place & on les palisse, afin qu'elles achèvent de prendre tout-à-fait couleur. Cet artifice industrieux qui les isole, leur procure l'air de tous côtés, & elles acquièrent à peu près la même saveur que celle des pêches en plein vent. Elles sont nécessairement colorées, ayant été découvertes lorsqu'elles n'étoient qu'à la moitié de leur grosseur, & frappées par les rayons du soleil, que le mur leur a renvoyés; leur maturité est moins prompte qu'en espalier.

Au reste, nos plus excellentes pêches ne sont rien en comparaison de celles de Touraine, de Provence & d'Italie. Il en est de même des melons, des figues, des muscats & de nos autres fruits.

Du soin qu'on prend des pêchers durant la fleur, dépendent l'abondance, le goût & la plus prompte maturité de leurs fruits. Au printemps

les vents d'eſt & du nord leur occaſionnent une ſi grande tranſpiration, que leurs fleurs ſe détachent : l'eau verſée au pied des arbres & même ſur les feuilles répare cette trop grande tranſpiration ; quantité de branches meurent, beaucoup de bourgeons naiſſans ſont deſſéchés & brûlés par les mauvais vents ; grand nombre de branches fructueuſes ſur leſquelles on avoit taillé, & dont les fruits ont avorté, demandent à être rabaiſſées ; il arrive encore que des branches de vieux bois ne pouſſent point ; dans tous ces cas il ne faut point attendre que la ſève ait fait de plus amples progrès, pour débarraſſer l'arbre de tout ce ſuperflu.

Quand il y a trop de pêches qui ont noué, on différera de les éclaircir juſqu'à ce qu'elles ſoient à peu près à la moitié de leur groſſeur. Durant cet intervalle, il en tombe ſouvent une grande quantité. Si on les laiſſe toutes, on épuiſe l'arbre & on n'a point de beaux fruits ; mais après que le temps critique de la chute des pêches eſt paſſé, on ſupprime les petites & les malfaites ; ſi elles ſont trois ou quatre enſemble, on en détache une entre-

deux. La façon de s'y prendre eſt de tirer à ſoi la pêche en la tournant, juſqu'à ce qu'elle vienne, ſans appuyer ſur les voiſines qu'on veut conſerver.

On doit conſidérer à chaque bouquet la poſition des fruits, puis leur forme & leur groſſeur ; aux branches foibles en laiſſer moins, & préférer toujours ceux du bas à ceux des extrémités, en ôtant les petits & les malfaits. On commence par ceux-ci, une autre fois on décharge les branches où les fruits ſont par trochets. La ſemaine ſuivante, ſi on voit qu'il y en ait encore trop, on éclaircit de nouveau.

Pour procurer aux pêches ce beau vermillon qui les colore, j'effeuille par degrés. Après que toutes les façons du paliſſage & de l'ébourgeonnement ont été données aux arbres dans leur temps, la maturité des fruits approche : je commence par ôter les feuilles qui leur font trop d'ombrage, quelque temps après je ſupprime celles qui en ſont les plus voiſines, & enfin je les débarraſſe du reſte cinq ou ſix jours avant leur maturité. Comme toutes les pêches du même

même arbre ne muriſſent pas à la fois, il faut recommencer ſucceſſivement cette opération. La couleur brillante qui en fait l'ornement n'eſt pas l'effet d'une couche miſe à la hâte, mais celui de diverſes nuances ajoutées les unes ſur les autres par des teintes légères. Je ne prétends point au reſte qu'on arrache les feuilles; mais qu'on les coupe en leur laiſſant un demi-pouce juſqu'à la queue. On peut le faire néanmoins ſans conſéquence, quand on effeuille des bourgeons, qui ne ſeront pas employés l'année ſuivante à la taille.

Vous arrachez la feuille d'un bouton ſur une lambourde d'un pêcher; le fruit ne nouera point, ce qui eſt aiſé à éprouver en y attachant un fil ou une ſoie pour le remarquer. Il faut du jugement pour bien remplir ce miniſtère. On ne voit dans les jardins que des arbres totalement effeuillés, afin de faire murir les fruits plus promptement & leur faire prendre couleur. Or, qu'arrive-t-il? Ils muriſſent tous à la fois au-lieu de ſe ſuccéder, & s'il vient des coups de ſoleil, ils ſe couronnent. La perte des fruits eſt un moindre mal, que le dommage cauſé à la partie

ligneuſe des arbres; la peau des pouſſes nouvelles extrêmement tendres, faute d'être garantie par des feuilles, eſt brûlée du ſoleil; & les boutons à fruit dénués d'un ſecours néceſſaire pour fournir au pompement de l'ardeur de ſes rayons avortent l'année ſuivante. On n'y peut remédier que par l'application des paillaſſons : à l'expoſition du levant les mettre vers les dix heures, & les ôter quand le ſoleil tourne; à celle du midi les placer ſur les onze heures juſqu'à deux; & à celle du couchant couvrir les arbres depuis deux heures juſqu'à quatre ou cinq. Cet expédient m'a très-bien réuſſi dans des terreins brûlans, & je n'en connois pas de meilleur pour avoir des fruits en eſpalier dans les pays méridionaux.

Certaines pêches, telles que la madeleine blanche, ne reçoivent point de couleur. Pour leur en faire prendre, il eſt un moyen ſur, avec lequel on ne riſque point qu'elles ſoient couronnées. Je les ſuppoſe expoſées au midi : lorſqu'elles ſeront à la moitié de leur groſſeur, quoique vertes & bien dures, vous pourrez les découvrir peu à peu. Elles s'accoutument

aux rayons du ſoleil, & acquièrent un auſſi beau velouté que les pourprées. Le contraſte de cette couleur foncée avec le blond du reſte du fruit, qui n'a point été frappé du ſoleil, eſt charmant. De plus, leur goût devient ſupérieur à celui qu'elles ont coutume d'avoir.

Les pêches tardives arrivent dans un temps où le ſoleil abrégeant ſon cours ſur notre horizon, n'eſt plus ſi vif qu'auparavant. Rarement ont-elles du goût. Il s'agit de contribuer à leur faire avoir plus de ſaveur, d'accélérer leur maturité, & de les garantir du couronnement durant certains coups de ſoleil de la fin de Septembre, qui les frappent vivement quand elles ſont effeuillées. Commencez à les découvrir dès la mi-Juin. Elles muriront au moins huit jours plutôt, & acquerront une qualité qu'elles ne peuvent avoir, étant ombragées des feuilles. Comme elles ſe fortifieront, à meſure qu'elle croîtront, contre les ardeurs brûlantes du ſoleil, jamais, quoiqu'attendries, elles n'en recevront d'atteinte en muriſſant. Pour rendre leurs pêches plus belles & plus hâtives, les Montreuillois ſont dans l'uſage de dé-

couvrir quelque temps les racines de leurs arbres durant l'été.

Lorſque ces fruits parvenus à une certaine groſſeur, ſe trouvent trop preſſés contre le mur, on en éloignera avec une petite pierre la branche qui les porte; & une bande de drap paſſée en-deſſous & attachée avec deux clous, les empêchera de tomber; précaution qui n'a lieu qu'à l'égard de ceux que leur poids entraîneroit aiſément.

Quelques Curieux ſe plaiſent à empreindre ſur les pêches des armoiries, des deviſes, & à y deſſiner de petits cartouches, des fleurs, & divers compartimens. Rien de plus aiſé que de s'amuſer de ces plaiſirs innocens, enfans de l'induſtrie & du loiſir. Découpez des papiers à jour, repréſentant tel deſſin qu'il vous plaira, & de la grandeur de la pêche dans ſa partie qui répond en face du ſoleil, & collez-les avec de la gomme, ou du blanc d'œuf ſur ce fruit, lorſqu'il eſt aux deux tiers de ſa groſſeur, & qu'il eſt tout-à-fait vert, avant que d'avoir pris couleur. Quand la pêche eſt en état d'être cueillie, on la détache de l'arbre, puis on la mouille, le papier ſe lève, & on voit que tout ce qu'il

a ombragé eſt jaunâtre ou blanchâtre, tandis que la partie frappée par le ſoleil eſt d'un beau pourpre, le deſſin figuré par ce papier découpé y paroît régulièrement exprimé. On a ſoin de garder des doubles de ces découpures qu'un orage ou quelque accident peut détacher, pour les remettre préciſément à la même place. Le parti le plus ſur eſt de pratiquer au-deſſus des fruits un petit auvent qui, ſans leur porter ombrage, en éloigne les pluies, les roſées de la nuit & les brouillards.

C'eſt au coup d'œil à décider de la maturité de la pêche. Toutes les fois que ſa partie inférieure où le ſoleil ne frappe pas, eſt verdâtre, c'eſt un ſigne qu'elle n'eſt pas à ſon point, mais quand elle commence à devenir blonde, prenez-la à pleine-main, en preſſant légèrement par-tout ſans appuyer. Si en tirant la pêche droit à vous, elle ſe détache aiſément, laiſſant ſa queue à la branche, elle eſt mure. Si vous forcez & que la queue vienne avec la pêche, vous vous êtes trop preſſé, elle ne peut rien valoir. Certaines eſpèces ne ſont à leur point que quand elles tombent d'elles-mêmes

ou qu'elles ſont près de tomber. Telles ſont toutes les pêches liſſes, comme les violettes, les brugnons & même les pavies. Donnez-vous de garde de les tâter, en y enfonçant les doigts ou le pouce. En quoi conſiſtent la beauté & la bonté d'une pêche ? A être ſaine, ſans contuſion, ni pourriture, ſuites inſéparables du tâtonnement, quand on uſe de ce moyen pour en connoître la maturité.

1°. Il faut, en cueillant les pêches, les prendre une à une, & non pas en tenir une douzaine dans les mains & entre les bras, au riſque de les laiſſer tomber.

2°. Avoir près de ſoi une eſpèce de manne ou de grand clayon plat avec des rebords pour y dépoſer les pêches, à meſure qu'on les ôte du panier attaché à l'échelle.

3°. Garnir ſuffiſamment de feuilles ce clayon & ſes rebords avant que d'y placer ſon fruit légèrement.

4°. Ne faire qu'un lit, & entre chaque pêche placer une feuille, ou ſi l'on en fait deux, garnir le premier, de plus les mettre à l'aiſe & les envelopper chacune dans une feuille.

5°. Ne les point cueillir durant la pluie, & ne les point entourer de feuilles mouillées qui s'échauffent & les font pourrir. Les pluies légères ne doivent point empêcher de cueillir les pêches qu'on essuyera les unes après les autres avec un linge bien doux, & on les laissera essorer quelques heures avant que de les mettre dans les paniers, avec du foin doux très-sec ou des papiers maniés.

6°. A l'égard des fruits de l'arrière-saison ménager soigneusement leur queue : ceux dont elle est rompue tout-à-fait, ou en partie, ne se gardent point, murissent mal ou se pourrissent. J'ajoute que les fruits cueillis un peu verts muriront plus vîte que s'ils eussent resté sur les arbres. La privation d'une partie de leur nourriture les rendra moins bons.

Les pêches sont cueillies ; il s'agit de les transporter sans les froisser. Voici ce que j'ai pratiqué durant plusieurs années : pour éviter les cahotages & les secousses, je faisois garnir les paniers de deux pouces d'épaisseur de feuilles, & j'avois toujours grande provision de tontures de gazon ou de mousse réservée pour les temps de

pluie, de rosée & de brouillards. Dans le fond du panier on dispose un lit avec cette mousse où chaque pêche fait sa place. A mesure qu'on en a arrangé un, on met une nouvelle couche de mousse, & on en garnit soigneusement les côtés. Avec cette précaution on peut emplir un panier tant qu'on veut, sans craindre d'affaissement, ni que les lits supérieurs offensent ceux de dessous. Une certaine quantité de mousse ou de feuilles couvrira le panier qu'on baguera ensuite avec une ficelle.

On place ordinairement les pêches sur des planches nues, sur des tablettes, ou sur des buffets de marbre, quelquefois dans des lieux bas & humides. Ne seroit-il pas plus à propos de garnir d'un linge doux & double ces tablettes pour y recevoir les pêches isolées? Dès qu'elles se touchent, elles ne tardent guère à se gâter, sur-tout quand elles sont mures. Chaque pêche posée à nu sur du bois ou du marbre s'affaisse en-dessous sur la partie plate qui y touche, parce qu'elle est fort pesante & que sa peau est très-mince. Souvent elle se pourrit sans qu'on le voye, ou du moins elle

eſt très-froiſſée. En mettant quelque choſe entre elle & le bois, on n'a ni affaiſſement, ni pourriture à appréhender. Avant que de ſervir les pêches ſur la table, on examinera celles qui preſſent le plus, ſans prendre les premières venues. Le parfum délicieux qu'elles exhalent dans la fruiterie lorſqu'elles ſont à leur point de maturité, & la couleur jaune qui paroît au côté que le ſoleil n'a point favoriſé de ſes regards, diſpenſent de les tâter avec le pouce ou avec les doigts.

Une cave peu profonde, fraîche & ſèche en même temps, & inacceſſible aux rats, eſt très-propre à faire une fruiterie; les fruits s'y conſervent très-bien. Si on la place à un étage ſupérieur, l'expoſition qui lui convient le mieux eſt celle du midi ou du levant, pourvu qu'elle ne ſoit point au-deſſus des écuries ni des étables, & qu'elle ait double porte & double croiſée, garnies tant en dedans qu'en dehors de liſières & de peaux. Les tablettes diſpoſées au pourtour à quinze pouces les unes des autres, en auront dix-huit de large avec une pente d'un pouce, bordées d'une tringle de ſix lignes & garnies de mouſſe. Les fruits étant arrangés,

on les voit couverts d'humidité peu de jours après, les Jardiniers disent qu'ils ressuent ; il faut alors laisser les croisées ouvertes qu'on referme ensuite par un beau temps. On mettra dans la fruiterie, lors des grandes gelées, un thermometre & un petit vase plein d'eau, afin d'y introduire une chaleur douce & modérée, s'il s'y fait la moindre impression de glace, & on jettera sur les fruits des couvertures de laine ; on entrera pour lors rarement dans la fruiterie. Dans tout autre temps on visitera fréquemment les fruits, en nettoyant la poussière & les toiles d'araignées, & on en écartera tout ce qui a de l'odeur, comme le fromage & le vinaigre.

Ceux qui sont curieux de garder dans la saison de l'hiver, & même au-delà des fruits & des raisins, ne peuvent prendre trop de précautions pour les garantir de la grande action de l'air qui occasionne la fermentation. Il est aussi une extrémité à éviter, qui est d'empêcher qu'il ne se croupisse par un long séjour.

Dans une fruiterie garnie de fruits de toute espèce, il faut le renouveler fort souvent, leur odeur répandue

dans cet air, toujours le même, qu'ils reſpirent & aſpirent continuellement, fait ſur eux l'effet que nous éprouvons, lorſqu'enfermés pluſieurs enſemble dans un même lieu, nous y reſpirons l'air que chacun de nous a rendu. J'ai gardé des poires de bon-chrétien en grande quantité juſqu'à la mi-Avril, fort ſaines & ſans rides. J'avois eu ſoin, pour les rendre belles, de les découvrir au commencement de Septembre, & de les mouiller légèrement en plein ſoleil du midi, avec un pinceau trempé dans de l'eau bien fraîche. Enveloppées dans du papier vers la fin de Novembre, après qu'on les avoit laiſſé eſſorer, je les enfermois dans une armoire, rangées par lits, ſur des couvertures redoublées les unes ſur les autres.

Beaucoup de perſonnes ſont dans l'uſage de mettre de la cire molle ſur l'orifice de la queue de leurs fruits d'hiver, immédiatement après les avoir cueillis avec toutes les précautions requiſes. C'eſt pour empêcher que l'air n'entre par cette ouverture, & ne pompe un reſte de ſève qui eſt encore dans cette queue, lequel ne manque pas de reſluer dans ſa capacité intérieure.

De plus, cette précaution l'empêche de se sécher si-tôt, & procure une plus longue conservation aux fruits. L'emploi de la cire d'Espagne n'est propre qu'à brûler & à dessécher leur queue. On les conserve aussi très-bien rangés par lits dans de la cendre.

Les poires d'hiver & les bon-chrétiens, étant posés à nu sur des planches, noircissent dans la partie qui touche à la tablette; ce qui prouve que leur poids les fait affaisser. On fait bien de les placer sur le côté & de mettre des garnitures entre ces fruits. La paille est très-propre à cet usage, pourvu qu'elle soit vieille, la nouvelle donnant son goût au fruit, & pourvu qu'elle soit froissée & brisée, autrement la dureté de chaque fétu fait son impression dans la chair de la poire.

Le raisin cueilli un peu avant sa maturité, & étendu sur des planches durant quinze jours, se place sur de la paille d'avoine dans de grandes caisses bien fermées, & on le prend lit par-lit à mesure qu'on en a besoin. Les grains qui pourrissent sont couverts à l'instant des parties de la paille d'avoine qui les entoure, & la pourriture

ne peut attaquer les autres, attendu que chaque lit de paille a toujours quatre doigts d'épaiſſeur. Il ſe conſerve auſſi dans des tonneaux bien fermés ſur des lits de ſon ou de cendre de ſarment. Lorſqu'on veut lui faire reprendre ſa fraîcheur, on coupe l'extrémité de la queue de la grappe & on la met tremper dans du vin.

On prétend (*a*) que tous les fruits cueillis un peu verts, dans un temps ſec & par un beau ſoleil ſe gardent juſqu'aux nouveaux de leur eſpèce, en s'y prenant de cette manière. On porte au grenier du ſable de rivière bien ſéché, dont on fait un lit d'un pouce d'épais au fond d'une caiſſe; on y place le fruit, on a ſoin que le ſable en rempliſſe exactement tous les intervalles juſqu'au haut de la caiſſe qu'on tient exactement & long-temps fermée.

Excepté ceux qui ont des maiſons de campagne, dont les arbres ſont bien gouvernés, & qui conſomment leurs

(*a*) Lemery aſſure que les fruits à noyau ſe conſervent dans des pots de terre où l'on met par moitié de l'eau & du miel battus enſemble. On couvre bien les pots, & lorſqu'on en retire les fruits, on les trempe dans de l'eau fraîche.

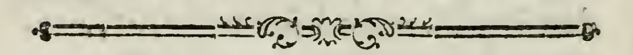
pêches ſur le lieu, ou qui les reçoivent bien conditionnées, ſuivant les précautions ci-deſſus indiquées, tous les autres n'en mangent communément que de mauvaiſes. Preſque toujours il faut recourir au ſucre; or une bonne pêche ne doit pas en avoir beſoin.

Le défaut de bonté dans ces fruits qui, d'excellens ſur les lieux, dégénèrent dès qu'ils ſont à Paris, vient 1°. de ce que les pêches des marchés & des places publiques, ſur-tout celles de primeur, ſont la plupart cueillies vertes, afin de pouvoir les tranſporter, & d'en tirer plus de profit. 2°. Une grande partie de ces fruits vient dans des terreins aquatiques, où ils ont belle apparence & nulle ſaveur, ou à une mauvaiſe expoſition, telle que celle du nord, à laquelle ils acquièrent auſſi une groſſeur trompeuſe. Tout ſe porte à la capitale, tout s'y vend, tout s'y conſomme. 3°. Ces pêches ſont cueillies ſur des arbres décrépits, languiſſans, mal ſains & mal conduits, qui n'ont pouſſé qu'à force d'engrais de gadoue incapables de communiquer une bonne ſève. Telle eſt la raiſon pour laquelle les vins des environs de

Paris ſont durs, âpres, rudes, groſſiers, & ont un arrière-goût de terroir fort déſagréable. 4°. Ceux qui plantent pour vendre, préfèrent, non les plus excellentes eſpèces, mais celles qui ſe plaiſent davantage dans leur terrein.

Pour qu'une pêche ſoit bonne, elle doit être 1°. mure à ſon point, 2°. parvenue à ſa groſſeur naturelle, & avoir murie en ſon temps, 3°. Avoir beaucoup de chair & un petit noyau, ſuivant le proverbe qui dit, *groſſe pêche, petit noyau ; petite pêche, gros noyau.* 4°. Être d'une figure régulière. Toutes celles qui ſont boſſues, graveleuſes, noueuſes en dedans, & qui ont des tubéroſités, ne peuvent jamais être bonnes, ce ſont autant d'indices de la mauvaiſe qualité du chyle de l'arbre, & du défaut de filtration des ſucs nourriciers mal préparés & mal digérés. 5°. Être colorée, à moins qu'elle ne ſoit d'une eſpèce qui n'ait point de couleur, ou que placée derrière l'arbre & dans des enfoncemens privés de l'aſpect du ſoleil, elle ne ſoit reſtée verdâtre ou pâle. 6°. Avoir beaucoup d'eau, mais une eau ſucrée, ambrée, parfumée, & vineuſe tout

ensemble. Sèche, elle ne vaut rien ; aqueuse seulement, elle est fade ; vineuse, sans ce parfum exquis, elle est âcre & piquante. D'après toutes ces qualités requises pour la bonté d'une pêche, qu'on juge si on en mange beaucoup d'exquises à Paris.



CHAPITRE IV.

Des meilleures espèces de fruits (a).

CERISES.

Les cerises sont les premiers fruits qui ornent les desserts au printemps. L'arbre qui les porte se plaît davantage dans un terrein sablonneux, que dans un terrein gras & fort. On le plante ordinairement en plein vent, & on le greffe sur le merisier des bois à fruit rouge.

(*a*) Ce catalogue est tiré en partie de celui des arbres fruitiers qui se cultivent dans les pépinières des Chartreux de Paris. L'Abbé Roger s'étoit contenté de copier la liste des pêches qu'a donnée la Quintinye dans son *Traité des Pêches*, *Ch. IX*, *Part III*, & n'avoit point parlé des autres espèces de fruits.

1. *La cerise précoce* est petite, très-rouge & d'un goût aigrelet : elle mûrit au commencement de Juin, à un espalier au midi. Sa primeur fait tout son mérite.

2. *La cerise de Montmorency* est grosse, ronde, noire & d'un goût exquis. Elle a la queue fort courte.

3. *La griotte* est une cerise grosse, noirâtre & très-douce. Ses feuilles d'un vert foncé sont larges.

4. *La cerise royale ancienne* est assez rare, grosse & d'un rouge noir ; son eau est douce sans être acide.

5. *La cerise royale*, ou *la nouvelle Angloise* est plus grosse que la griotte, a la queue fort longue & la feuille très-large.

6. La grosse cerise de M. le Comte de Sainte-Maure, appelée *la griotte de chaux*, est supérieure aux autres pour sa grosseur & sa bonté.

7. *La cerise de Portugal* n'est pas commune, c'est la plus belle & la meilleure de toutes : sa queue, ainsi que son bois, est très-courte.

8. *Le gros bigarreau* est plus long que rond, sa chair est ferme & sucrée.

9. *La morelle*, cerise Angloise, à

groſſe & longue queue, n'eſt bonne qu'en confitures & en compote.

10. *La groſſe guigne.*

11. *La ceriſe tardive*, ou *de la Touſſaint*; ſon arbre qui fleurit toujours en pouſſant, porte en même temps juſqu'aux gelées des fleurs, du fruit noué, du fruit vert & du mur.

ABRICOTS.

Ce fruit qui participe de la pêche & de la prune, murit à la fin de Juin & en Juillet. Sa peau couverte d'un léger duvet, eſt tachetée de points rouges foncés, lorſqu'il eſt en plein vent, & ſon goût eſt beaucoup plus relevé qu'en eſpalier. L'abricotier ſe greffe ſur prunier & mieux encore ſur amandier, & demande un terrein léger & chaud.

1. *L'abricot hâtif* eſt petit, rond, & eſtimé uniquement pour ſa primeur.

2. *L'abricot blanc* lui reſſemble à la couleur près.

3. *Le gros abricot* eſt le plus commun & le meilleur de tous.

4. *L'abricot Angoumois* plus coloré que les abricots ordinaires, eſt plus long que rond : ſa chair rougeâtre eſt

fondante & vineuſe, & ſes feuilles ſont plus longues que celles des autres eſpèces.

5. *L'abricot alberge* eſt de la même groſſeur que le précoce & murit après lui: ſa chair eſt muſquée & délicate.

6. *L'abricot de Portugal* reſſemble au précoce.

7. *L'abricot d'Alexandrie* eſt petit, rond & prend beaucoup de rouge.

8. *L'abricot de Nancy* eſt gros & d'un goût délicat.

9. *L'abricot-pêche* qu'il ne faut pas confondre avec ce dernier, eſt originaire de Piémont, rond, rebondi & plus gros que l'abricot ordinaire qu'il ſurpaſſe en bonté. Sa chair eſt extrêmement ſucrée, & ſon goût eſt vineux & très-parfumé. *Ambroſios præbet ſuccos.* L'arbre qui porte ce fruit délicieux ſe met également en eſpalier, en plein vent, en éventail & en buiſſon, & il fait des jets prodigieux quand il eſt en bonne terre & bien gouverné.

PÊCHES.

Au commencement de Juillet.

1. *L'avant-pêche blanche*, de la

groſſeur d'une noix, eſt longuette & terminée par un mamelon pointu, elle eſt un peu muſquée, & ſon eau eſt très-ſucrée.

A la fin de Juillet.

2. *L'avant-pêche rouge* plus ronde & plus groſſe que la précédente, a un goût relevé & muſqué.

3. *La petite mignone*, ou *la double de Troyes* eſt aſſez ronde & d'une moyenne groſſeur, ſon eau eſt relevée & délicate.

Au commencement d'Août.

4. *L'avant-pêche jaune* eſt moins groſſe que celle-ci, ſa chair de couleur jaune doré eſt fondante, & ſon eau eſt ſucrée.

5. *L'alberge jaune*, ou *la roſſanne* eſt d'une médiocre groſſeur; ſon goût eſt excellent, quand elle eſt à parfaite maturité.

6. *La madeleine blanche* eſt ronde, & a une eau ſucrée & vineuſe.

7. *La pourprée hâtive.* Sa chair eſt auſſi fine que fondante, & ſon eau eſt excellente.

A la mi-Août.

8. *La belle chevreuſe* a la chair fine & l'eau ſucrée, elle prend un rouge vif. Celle qu'on appelle pêche d'Italie eſt ovale & n'en eſt qu'une variété.

9. *La groſſe mignone* eſt un peu plus longue, ronde, comme la précédente, ſa chair eſt ſucculente & délicate, & ſon eau relevée & vineuſe. C'eſt une des meilleures pêches qu'on connoiſſe.

A la fin d'Août.

10. *La madeleine rouge* ou *de courſon* eſt ronde & d'un rouge vif. Son eau relevée & ſucrée la fait mettre au nombre des excellentes pêches.

11. *La chancelliere* un peu plus ronde que la belle chevreuſe, lui reſſemble pour ſa groſſeur, ſa couleur & ſon goût.

12. *La belle-garde* ou *galande* eſt ronde, fort groſſe & d'un rouge très-foncé; ſa chair eſt fine & très-ſucrée.

13. *La vineuſe de Fromentin* eſt fort groſſe & moins ronde que longue; ſa couleur eſt d'un rouge brun.

14. *La cardinale Fuſtemberg*, brune

en dehors & rouge en dedans, eſt très-groſſe & remplie d'eau.

15. *La tranſparente ronde* a la chair auſſi ferme que délicate, elle n'eſt rouge que d'un côté.

Au commencement de Septembre.

16. *La violette hâtive* eſt liſſe. Sa chair n'eſt pas moins fondante que vineuſe.

17. *La groſſe violette hâtive* murit après celle-ci, ſa chair auſſi fondante eſt moins vineuſe.

18. *L'admirable* ou *la belle de Vitry* eſt groſſe & ronde: ſa chair délicate & ſon eau ſucrée la placent parmi les meilleures pêches.

19. *La bourdine* a la chair fine & fondante, l'eau vineuſe & d'un goût excellent. Cette eſpèce ſe plaît en plein vent.

En Septembre.

20. *Le brugnon violet*, un peu plus gros que la groſſe violette hâtive, lui reſſemble. Son eau eſt vineuſe, muſquée & ſucrée.

21. *La belle-Beauce*, d'un rouge écarlatte, eſt une très-bonne pêche.

22. *La belle-Tillemont*, eſt très-eſtimée.

A la fin de Septembre.

23. *La pêche teint-doux* médiocrement connue eſt groſſe & aſſez ronde. Son eau eſt ſucrée, & ſon goût très-délicat.

24. *Le teton de Vénus*, pêche d'une forme plus alongée que les autres, avec un mamelon très-apparent, a un parfum auſſi fin qu'agréable.

25. *La chevreuſe tardive*, ou *pourprée*, eſt groſſe & longuette, ſa chair eſt blanche & ſon eau ſucculente.

26. *Le pêcher à fleurs doubles*, donne des fruits ronds, aſſez gros, & d'une eau agréable dans leur maturité.

27. *La nivette* un peu plus longue que ronde, a un goût relevé & une eau ſucrée.

28. *La Perſique* qu'on confond ſouvent avec la nivette, eſt très-groſſe, & a de petites boſſes & un morceau de chair à la queue. Son goût eſt auſſi fin qu'agréable.

29. *La pourprée tardive* eſt ronde & groſſe, ſon eau eſt douce & ſon goût relevé.

30. *La royale* réunit le caractère

de l'admirable & du teton de Vénus.

31. *Le pavie de Pomponne* eſt rond & fort gros. Sa chair ferme a une eau ſucrée & un goût relevé.

32. *La Monfrin* eſt une pêche liſſe, jaune en dedans, dont la chair eſt ferme: ſon eau ſucrée eſt peu abondante.

En Octobre.

33. *La violette tardive*, un peu plus ronde eſt marbrée. Sa chair tirant ſur le jaune n'eſt bonne que dans les automnes chaudes & ſèches.

34. *Le pavie de Newington* eſt d'une grande beauté, ſa chair eſt ferme, d'un rouge foncé tout autour du noyau, & ſon eau eſt ſucrée & relevée.

35. *L'abricotée* ou *l'admirable jaune.* Sa chair de couleur d'abricot eſt ferme & agréable.

36. *Le pavie jaune* reſſemble beaucoup à la précédente.

37. *La ſanguinole* ou *betterave* a la chair toute rouge & un peu ſeche, elle eſt excellente en compote ſeulement.

38. *La pêche de Pau*, aſſez ronde & aſſez groſſe, eſt bonne pour la ſaiſon.

39. *Le pêcher nain* vient dans des vaſes qu'on ſert ſur la table lorſqu'il eſt

est garni de fruit, & ne s'élève qu'à huit ou dix pouces. On enterre ces vases le long d'un espalier au midi.

40. L'espèce qui donne des pêches-amandes participe des qualités de ces deux fruits. On présume qu'elle vient d'une amande fécondée par un pêcher : son fruit d'un goût amer n'est bon que pour mettre en compote.

Parmi les pêches dont on vient de lire le détail, il en est qui murissent plutôt & d'autres plus tard, les unes demandent une exposition plus favorable & plus de soleil, les autres sont plus sensibles à la gelée & au mauvais temps ; enfin dans tous les terreins il se trouve des cantons plus analogues à certains arbres, *divisæ arboribus patriæ*. Il n'est donc pas indifférent de consulter, en plantant, l'exposition, l'emplacement, la disposition des murailles & la variété des veines de terre du jardin. Mettra-t-on au levant par exemple, ou au couchant les espèces de pêches qui ne murissent qu'en Octobre, & celles qui ne prennent point de couleur ? le midi n'est-il pas préférable ? La pourprée se plaît au couchant, l'admirable s'accommode assez des expositions médiocres ; on peut la

placer près celle du nord : la chevreuſe demande le couchant dans les fonds humides, & le levant ou le midi dans les terreins ſecs. Je conſeille en général de mettre pluſieurs des mêmes eſpèces à diverſes expoſitions, afin d'en conſerver de celles que la grêle, un mauvais vent ou un orage n'aura pas épargnées dans un autre endroit. Au reſte, un particulier peut ſe borner à faire choix des meilleures eſpèces & de celles qui ſe ſuivent ſans interruption dans chaque ſaiſon.

PRUNES.

Le terrein le plus propre au prunier eſt celui qui eſt ſec & ſablonneux. Cet arbre ſe greffe ſur le ſauvageon de prunier Saint-Julien & de Ceriſette, & il s'accommode de toutes ſortes d'expoſitions, tant en eſpalier, qu'en plein vent & en buiſſon. La plupart des eſpèces de prunes qui ſont très-nombreuſes ſe ſéchent au four & au ſoleil, il y en a très-peu de bonnes à manger crues. Les premières paroiſſent en Juillet. Voici les meilleures :

1. *Le gros damas de Tours*, qui eſt hâtif, eſt d'un beau violet & de

moyenne grosseur ; sa chair jaunâtre quitte le noyau.

2. *La royale de Tours* qui ressemble beaucoup pour la grosseur à la prune de monsieur, lui est très-supérieure pour le goût.

3. *La mirabelle* est petite, plus longue que ronde, de couleur d'ambre, & bien sucrée.

4. *La diaprée violette* est un peu longue & très-fleurie.

5. *Les damas*, rouge, blanc, musqué, violet, d'Italie, & d'Espagne sont estimés & ont l'eau fort agréable.

6. *Le drap d'or*, espèce de damas, est petit, rond, sa peau jaune est marquetée de rouge ; il est d'un goût sucré.

7. *Le perdrigon violet*, plus long que rond, a un goût fort relevé.

8. *La dauphine* ou *grosse reine claude* est ronde, assez grosse & d'un beau vert : son eau très-abondante & très-sucrée lui donne le premier rang parmi les prunes.

9. *La petite reine claude* est d'un vert blanchâtre, un peu sèche, a l'eau sucrée & la chair ferme.

10. *L'impériale violette* est longue, grosse, très-fleurie & très-sucrée.

11. *La Sainte-Catherine*, plus longue que ronde, prend la couleur d'ambre; ſon eau eſt fort ſucrée.

12. *Le perdrigon rouge* eſt plus gros que les autres, s'ouvre net, eſt excellent & tardif.

POIRES.

Les poiriers, ainſi que tous les arbres de fruits à pepin, ſe plaiſent dans une terre forte, point trop humide. Ils ſe greffent ſur franc & ſur coignaſſier. Nous avons dit, que ſoit que le terrein fût gras, ſoit qu'il fût ſec & aride, on devoit préférer les poiriers greffés ſur franc à ceux greffés ſur coignaſſier, & n'admettre que les bonnes eſpèces en plein vent, en buiſſon & en eſpalier. On n'en plantera qu'un petit nombre d'été, & on réſervera la place pour celles d'automne & d'hiver.

POIRES D'ÉTÉ.

Première claſſe.

1. *Le petit muſcat* eſt plus long que rond, ſon goût eſt très-relevé; ſa maturité arrive au commencement de Juillet.

2. *L'aurate* eſt de la même forme, mais plus gros & moins hâtif.

3. *Le blanquet à longue queue* eſt petit & un peu alongé, ſa chair eſt à demi-caſſante & ſon eau ſucrée; il eſt très-eſtimé.

4. *Le rouſſelet* eſt une poire alongée, haute en couleur & connue de tout le monde. Elle devient plus groſſe en eſpalier qu'en buiſſon.

5. *La poire ſans peau* reſſemble aſſez au rouſſelet pour la forme. Sa chair eſt fondante & d'un goût parfumé.

6. *Le ſalviati* eſt d'un rond aplati, jaune, & excellent, il eſt demi-beurré, & ſon eau eſt ſucrée & parfumée.

7. *La robine* ou *royale d'été* eſt petite, ronde, jaune, demi-caſſante, ſa chair eſt muſquée & ſucrée.

8. *Le bon-chrétien d'été* eſt une poire longue & d'une belle groſſeur; ſa peau eſt jaune, liſſe, très-mince, & ſa chair eſt caſſante & parfumée. Cette poire ne reſſemble au bon-chrétien que par la forme; ſon bois & ſes feuilles n'en ont point le caractère.

9. *L'épine d'été* eſt longue & aſſez

groſſe, ſa peau liſſe & verdâtre couvre une chair fondante, relevée & parfumée. Ces deux dernières eſpèces ne muriſſent qu'en Septembre.

Seconde claſſe.

10. *La madeleine* eſt jaunâtre & plus longue que ronde ; ſon eau eſt douce & ſa chair demi-fondante.

11. *La poire à deux têtes* eſt ronde, verdâtre & caſſante, a beaucoup d'eau & de douceur, ſe garde & murit hors de l'arbre.

12. *Le muſcat robert* eſt une petite poire ronde & jaunâtre, qui a la chair tendre & un goût ſucré très-relevé.

13. *La cuiſſe madame* eſt longue & menue vers la queue ; ſa peau eſt jaune & rouge, ſa chair demi-beurrée, & ſon eau très-ſucrée.

14. *La belliſſime* qui reſſemble à une groſſe figue eſt d'un jaune tacheté de rouge ; ſon eau eſt douce & ſa chair demi-beurrée.

15. *Le gros blanquet* eſt de moyenne groſſeur, plus long que rond ; ſa peau eſt liſſe, ſa chair caſſante, & ſon eau relevée.

16. *L'ognonet* eſt une poire ronde,

plate, blanchâtre; ſa chair eſt demi-caſſante.

17. *La poire de Chypre* eſt de la couleur du rouſſelet; ſa chair eſt demi-caſſante, & ſon eau parfumée.

18. *La bergamotte d'été*, ſemblable à celle d'automne, eſt plus groſſe & demi-beurrée; on doit la cueillir un peu verte. Son bois & ſes feuilles ſont farineux.

19. *L'orange rouge* reſſemble à une orange par la figure, a le fond gris & d'un rouge de corail; ſa chair eſt muſquée & un peu caſſante.

20. *L'orange muſquée*, ſemblable à la précédente, quoique plus verte & moins groſſe, eſt caſſante & eſtimée pour ſon muſc agréable.

21. *La chair à dame* eſt aſſez ronde, griſe & prend un peu de couleur; ſa chair demi-caſſante n'eſt pas fine.

22. *La caſſolette* n'eſt ni longue ni ronde: ſa peau eſt verdâtre, ſa chair caſſante & ſon eau muſquée.

23. *Le roi d'été* reſſemble au rouſſelet qu'il ſurpaſſe en groſſeur: ſa chair, ſans être fine, eſt demi-caſſante, & ſon eau eſt un peu parfumée.

24. *La griſe-bonne* ou *l'ambrette*

d'été eſt longuette & griſe, fondante & beurrée.

25. *L'épargne* eſt longue, verdâtre & prend un peu de rouge; ſa chair eſt caſſante & un peu âpre. Sa queue eſt longue.

26. *La fondante de Breſt*, plus longue que ronde, eſt caſſante, jaune d'un côté & rouge de l'autre; ſon eau eſt ſucrée & relevée.

27. *La poire d'œuf* eſt d'une bonne groſſeur, verdâtre & tachetée de points gris; ſa chair eſt tendre, demi-beurrée & d'un goût relevé.

28. *L'orange tulipée* eſt aſſez ronde, verte & rouge du côté du ſoleil; ſa chair eſt demi-caſſante & agréable, quoiqu'un peu âpre. Ces trois dernières eſpèces ne ſe mangent qu'en Septembre.

POIRES D'AUTOMNE.

Première claſſe.

29. *L'Angleterre* eſt d'une moyenne groſſeur & alongée; ſa chair demi-beurrée eſt d'un goût relevé.

30. *Le beurré* eſt une groſſe poire connue de tout le monde; ſa chair fondante eſt remplie d'une eau déli-

cieuse. Le gris, le rouge & le doré en sont des variétés.

31. *La verte longue* ou *mouille-bouche* est très-fondante & d'une eau excellente dans les terres chaudes seulement.

32. *Le doyenné* est une grosse poire qui jaunit en murissant ; il est très-beurré & son eau est sucrée dans les années sèches.

33. *Le doyenné gris*, plus excellent que le blanc, est fondant, extrêmement sucré, & ne devient point cotoneux.

34. *Le bezi de la Motte* ressemble, pour la figure, au doyenné ; sa chair est douce & fondante.

35. *Le Messire-jean* a la chair cassante & pierreuse, d'un goût exquis. Il y en a de gris & de doré.

36. *La bergamotte d'Angleterre* a beaucoup d'eau & de parfum.

37. *La bergamotte Suisse* est ronde, lisse & panachée, beurrée & sucrée.

38. *La bergamotte d'automne* est grosse, plate & lisse, elle jaunit en murissant ; sa chair est beurrée & fondante : elle ne se plaît qu'en espalier.

39. *Le sucré-vert* est plus long que

rond, ressemble à l'épine, & a la chair beurrée & sucrée.

40. *La marquise*, semblable au bon-chrétien d'hiver, est grosse, d'une forme inégale, sa peau verte jaunit en murissant ; sa chair beurrée & fondante, son eau sucrée & un peu musquée la font très-estimer. Cette poire & la suivante ne murissent qu'en Novembre.

41. *La crasanne* est grosse, ronde, d'un gris verdâtre, sa chair fondante a un peu d'âpreté qui ne déplaît pas, son eau est sucrée & parfumée. C'est une des plus excellentes poires connues.

Seconde classe.

42. *La poire de vigne* est petite, d'un gris brun, a la queue fort longue ; sa chair fondante est d'un goût très-relevé.

43. *La Franchipane*, ainsi nommée parce qu'elle en a le goût, est plus longue que ronde : sa peau lisse & jaune couvre une chair douce & sucrée.

44. *La poire de Lansac* est ronde, sa peau est jaune & lisse, sa chair est fondante & son eau sucrée.

45. *La bellissime d'automne* a le goût & la figure de *la cuisse madame*, mais est plus grosse, sucrée & cassante.

46. *La rousseline* est longue, pointue vers la queue, a beaucoup de rapport avec le rousselet pour la couleur; elle est sucrée, musquée & demi-beurrée.

47. *La louise bonne* est grosse & longue, ressemble au Saint-Germain, sa peau plus blanchâtre est douce & lisse : elle est demi-beurrée, & dans les terreins secs son eau est douce.

48. *La pastorale* est longue, a la queue courte, la peau grisâtre, & la chair demi-fondante, un peu musquée.

49. *La poire de champ-riche* est d'un beau coloris & d'une moyenne grosseur, elle est demi-cassante. Ces quatre dernières espèces ne se mangent qu'en Novembre & Décembre.

POIRES D'HIVER.

Première classe.

50. *L'épine d'hiver* est plus longue que ronde, sa peau est verte, sa chair est fondante, un peu musquée & beurrée.

51. *La merveille d'hiver* eſt d'une figure inégale & d'une bonne groſſeur, ſa couleur eſt verdâtre ; ſa chair fondante & beurrée a l'eau très-agréable.

52. *La virgouleuſe* eſt une belle poire, longue, verte, qui jaunit en muriſſant ; ſa chair eſt beurrée & excellente.

53. *L'ambrette* eſt de moyenne groſſeur, griſe dans les terres fortes & blanchâtre dans les terres légères ; ſa chair eſt fondante, & ſon eau ſucrée & parfumée.

54. *L'échaſſerie* eſt une des meilleures poires d'hiver, ſa groſſeur eſt moyenne, ſa forme ronde ou ovale, & ſa couleur blanchâtre. Sa chair eſt fondante & ſon eau ſucrée.

55. *Le Saint-Germain* eſt gros, long, verdâtre ; ſa chair eſt très-fondante & beurrée.

56. *Le beſi-de-Chaumontel*, reſſemble au beurré pour la figure & la couleur, il eſt fondant & demi-beurré ; l'eau en eſt ſucrée.

57. *La royale d'hiver* eſt une groſſe poire plus longue que ronde, de la couleur & de la figure du bon-chrétien d'été ; ſa chair eſt demi-beurrée & très-ſucrée.

58. *Le Colmar* eſt une excellente poire un peu longue, blanchâtre : il eſt beurré & fondant, & ſe mange encore en Avril.

59. *Le bon chrétien d'hiver* eſt très-connu, & ſe plaît plus en eſpalier qu'en buiſſon.

60. *L'angélique de Bordeaux* eſt plus plate & moins groſſe que le bon-chrétien d'hiver auquel elle reſſemble ; elle eſt caſſante & ſucrée.

61. *La bergamotte de Soulers*, moins plate & de même couleur que la bergamotte d'automne, eſt beurrée & fondante ; ſa chair eſt ſucrée.

62. *La bergamotte de pâques*, ou *le bugi* eſt demi-beurrée & plus longue que celle d'automne.

63. *Le muſcat Allemand* eſt plus long que rond, aſſez ſemblable à la royale d'hiver ; ſa chair eſt beurrée, fondante & un peu muſquée.

64. *La bergamotte de Hollande* eſt ronde, aſſez groſſe & verdâtre : ſa chair eſt tendre & demi-beurrée, & ſon eau eſt relevée. Cette poire peu connue ſe mange en Mai & Juin.

Seconde claſſe.

65. *Le martin-ſec* eſt plus long que

rond ; sa peau est grise, sa chair cassante & son eau agréable. Cette poire est, comme les autres de cette classe, moins bonne à manger crue qu'en compote.

66. *La solitaire* ou *la mansuette*, ressemble au bon-chrétien d'hiver, ainsi que l'arbre qui la porte, par ses feuilles & son bois : elle est demi-cassante, & son eau est douce.

67. *Le martin-sire* est de moyenne grosseur, plus long que rond, verdâtre & lisse ; sa chair est cassante & son eau douce.

68. *Le rousselet d'hiver* est de la même grosseur que celui d'été ; sa chair est demi-cassante & son goût un peu relevé.

69. *L'impériale à feuilles de chêne*, aussi verte que la virgouleuse, ne lui ressemble que par la forme.

70. *La poire de jardin* est ronde & très-grosse, elle prend beaucoup de rouge.

71. *L'orange d'hiver* ressemble aux autres oranges, elle est blanchâtre, & demi-cassante ; son eau est relevée.

Poires excellentes à cuire.

72. *Le franc-réal* est une grosse

poire, un peu longue, verdâtre, marquée de petits points gris.

73. *Le catillac* eſt une poire blanchâtre, très-groſſe & alongée.

74. *La double-fleur* eſt longue, griſe, & rouge du côté du ſoleil.

75. *La poire-de-livre* eſt ronde & très-groſſe.

76. *La douville* ou *la poire de Provence*, eſt aſſez groſſe & longue, d'un jaune rouge, ſans pierre.

77. *La poire de Saint-François* eſt griſe & plus longue que ronde; ſa chair eſt caſſante & ſon eau muſquée.

78. *La poire de tonneau* eſt auſſi groſſe par la tête que par la queue.

79. *La poire de Naples* eſt aſſez groſſe, un peu longue & verdâtre; ſa chair eſt demi-caſſante, & ſon eau douce.

POMMES.

Les différentes eſpèces de pommes ſe greffent ſur franc, on préfère celles qui ſe gardent durant l'hiver. Le pommier ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides. Il réuſſit également en plein vent, en buiſſon & en contreſpalier.

Première classe.

1. *Le calleville blanc* est gros & a des élévations en forme de côtes; sa chair est très-délicate & son goût très-relevé.

2. *Le calleville rouge* est un peu alongé, son goût est vineux.

3. *Le fenouillet gris* est un peu plus long que rond & d'une moyenne grosseur; sa chair est tendre & excellente lorsqu'elle est ridée.

4. *Le bardin*, ou *fenouillet rouge*, semblable au précédent, est plus gris & d'un rouge brun du côté du soleil; le goût est le même, mais plus sucré.

5. *La reinette franche* est connue & estimée de tout le monde pour sa beauté & sa bonté.

6. *La reinette grise* a l'eau très-sucrée, ressemble à la franche excepté par la couleur & est aussi estimée.

7. *La reinette rouge* est plus ronde & moins grosse que les autres reinettes, & prend plus de couleur; sa chair est cassante & son eau sucrée.

8. *La reinette d'Angleterre* a la forme un peu alongée, est jaune comme

de l'or & sa peau est piquetée de points rouges.

9. *La nompareille* est verte, prend un peu de gris; son eau a un acide fort agréable.

10. *La pomme d'api* est très-connue: la petite dont la couleur est plus vive est plus estimée que la grosse.

Seconde classe.

11. *Le calleville d'été* qui se mange au commencement de Juillet, n'est estimé qu'à cause de sa primeur: il est un peu long, de moyenne grosseur, & rayé de blanc & de rouge. Sa chair est sèche & son eau assez douce.

12. *Le rambour-franc* est gros, aplati, rayé de rouge, & excellent à cuire.

13. *La pomme violette*, ainsi nommée à cause d'un petit goût de violette qu'elle a, est assez grosse, & très-rouge du côté frappé du soleil. Sa chair est fine & délicate, & son eau douce & sucrée.

14. *La pomme de drap d'or* est grosse, son eau est bonne, sa chair est quelquefois un peu cotoneuse.

15. *La pomme-figue*, sans pepin,

vient, comme la figue, ſans fleur apparente, ſa forme eſt alongée; ſa ſingularité la fait eſtimer.

16. *La pomme d'Aſtracan* eſt groſſe, blanche, & a la peau tranſparente.

17. *La pomme noire* eſt de la groſſeur de l'api.

18. *Le poſtophe d'hiver* eſt très-gros & d'un rouge pâle.

19. *La reinette griſe de Champagne* eſt un peu aplatie, caſſante & ſucrée.

20. *Le gros-Faros* eſt rayé de rouge, & un peu plat; ſa chair eſt caſſante & a beaucoup d'eau.

21. *La pomme de haute-bonté* eſt plus plate que longue, prend du rouge, eſt très-groſſe & ſe garde fort long-temps.

22. *Le francatu* eſt une groſſe pomme, aplatie, dont la peau eſt tachetée de points gris.

23. *La royale d'Angleterre* eſt très-groſſe & un peu alongée; ſa chair eſt aſſez délicate.

24. *La pomme-poire* eſt une eſpèce de reinette griſe, dont la chair eſt dure & aſſez bonne.

25. *La pomme de paradis* eſt petite, un peu alongée & toute blanche. Elle prend de la couleur au midi.

26. *La pomme de pigeonet* eſt longue & rayée de rouge.

AUTRES FRUITS.

L'amande. On diſtingue la groſſe amande, la petite, l'amère, & celle à coque tendre qui eſt la plus recherchée. Ce fruit réuſſit très-bien dans un terrein chaud & léger.

L'aveline eſt une eſpèce de noiſette plus groſſe & de meilleur goût. L'arbre qui la produit ſe plaît dans toutes ſortes de terreins & au nord.

La capre eſt le bouton à fleur du caprier, que l'on cueille avant qu'il s'épanouiſſe. Elle demande un terrein ſec & chaud, & l'expoſition du midi au pied d'un eſpalier.

La châtaigne eſt une eſpèce de marron qui ne réuſſit que dans une terre ſablonneuſe & légère.

Le coin n'eſt bon que cuit, la terre forte eſt celle qui lui convient le mieux.

L'épine-vinette demande auſſi une terre forte. L'eſpèce qui n'a point de pepin eſt la plus eſtimée.

La figue ſe plaît au midi & devient plus ſucrée dans un terrein ſablonneux, quoique plus groſſe dans un terrein

gras. La blanche-ronde a la chair très-ſucrée & d'un goût fort relevé. La blanche-longue, qui ne lui cède point en bonté charge moins au printemps, & murit très-bien dans les automnes chaudes. Les violettes ſont de deux ſortes, la groſſe longue & la ronde qui eſt plus petite : toutes deux ſont inférieures aux blanches.

La grenade réuſſit dans un terrein gras & chaud, à un eſpalier expoſé au midi.

La mure. On ne mange que la noire : un terrein gras & chaud convient au murier. Le blanc ſert de ſujet pour greffer le noir, lorſqu'on veut que la tige de celui-ci devienne plus droite.

La neſle n'eſt bonne que lorſqu'elle s'eſt amollie ſur la paille. Les meilleures eſpèces ſont la groſſe & celle ſans pepin. Il leur faut un terrein ſec & gras.

La noix. On eſtime ſur-tout celle qui eſt groſſe & qui a la coquille mince : une terre forte & graſſe lui convient.

La piſtache ſe plaît dans un bon terrein à un eſpalier au midi : il faut planter l'individu mâle près de l'individu femelle.

RAISINS.

1. *Le morillon noir* n'a d'autre mérite que la précocité ; ſes grains ſont petits, ſucrés & leur peau eſt dure.

2. *La malvoiſie* eſt un raiſin hâtif, gris, ſucré & relevé : ſon grain petit eſt très-plein de jus.

3. *Le chaſſelas blanc* eſt l'eſpèce la plus commune dans les jardins, il devient ambré quand on a ſoin de le découvrir. Le noir, le rouge, le violet & le muſqué en ſont des variétés ; ce dernier eſt rare.

4. *Le Cioutat*, ou raiſin d'Alexandrie, ne diffère du chaſſelas blanc qu'en ce que ſa grappe eſt moins groſſe & que ſes grains ſont plus alongés. Sa feuille eſt découpée comme celle du perſil.

5. *Le muſcat blanc* eſt un raiſin très-muſqué & d'un goût fort relevé, qui parvient rarement à une parfaite maturité.

6. *Le muſcat rouge* a cet avantage ſur le blanc, parce que ſes grains ſont moins ſerrés. Le noir & le violet, ſont, ainſi que le rouge, des variétés du muſcat blanc.

7. *Le muſcat d'Alexandrie*, blanc

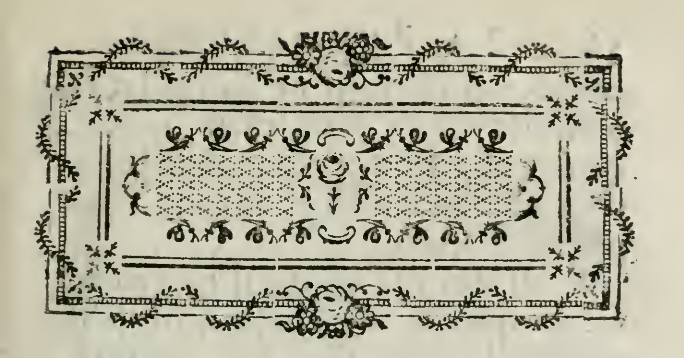
& rouge ne murit qu'au midi : ſon grain eſt ovale & très-gros, & ſa chair eſt couverte d'une peau dure d'un vert clair.

8. *Le Corinthe blanc* eſt petit, rond & ſans pepin, & murit à la mi-Septembre. Il en exiſte de violet, de rouge & de ſans pepin qu'on appelle gros Corinthe.

9. *Le raiſin panaché* eſt recherché par ſa ſingularité ; on voit ſur la même grappe des grains blancs & des rouges, dont quelques-uns ne le ſont qu'à demi.

10. *Le Bordelais*, ou *verjus* donne du fruit noir, du rouge & du blanc ; celui-ci eſt le plus cultivé, il eſt excellent pour confire.





TRAITÉ DES PLAIES DES ARBRES.

LA connoiſſance de ce qui ſe paſſe dans les plantes, à l'occaſion des plaies qui leur ſont faites, conduit à leur procurer la ſanté & la fécondité. Toute inciſion dérange l'organiſation de leur être. Les animaux éprouvent de pareilles altérations, quand on entame leur peau ou qu'on leur ôte quelque membre, de ſorte que les rapports ſont les mêmes à cet égard entre ces individus. Il y a néanmoins cette différence eſſentielle, que les végétaux reproduiſent d'autres branches à la place de celles qu'on leur retranche, au-lieu que les membres

coupés aux animaux ne ſont point renouvelés (*a*) ; leur chair même, quoiqu'elle ſe régénère, n'eſt jamais d'un tiſſu auſſi parfait qu'elle l'étoit primordialement.

Il eſt des cas où ces dérangemens mécaniques & organiques ſont indiſpenſables, tant dans les animaux, que dans les arbres.

On ſaigne un apoplectique ; un enfant naît avec des paupières collées, des doigts unis ou ſurnuméraires ; il faut alors faire des plaies, des amputations qui, dans un ſens dérangent les reſſorts de l'organiſation actuelle, pour en procurer une plus parfaite. De même on greffe un arbre afin de lui faire porter de bons fruits, on abat une branche qui le rend difforme, on lui ôte des loupes, des excreſcences, on le débarraſſe des bois inutiles, lorſqu'on le taille ; il n'eſt pas douteux que ſi toutes ces inciſions altèrent ſa mécanique pour un temps, elles ne tendent à lui en ſubſtituer

(*a*) Je parle ici en général, & abſtraction faite des animaux qui ſont exceptés de cette règle, tels que les limaçons, les crabes, les écreviſſes, les polypes d'eau douce, une partie du corps des étoiles de mer, les vers, pluſieurs eſpèces de ſcolopendres, &c.

ſtituer une plus parfaite dans un autre genre.

Le dérangement mécanique eſt tout ce qui trouble l'ordre & les fonctions propres à chaque individu, comme les fatigues, les excès, les liqueurs.

Il en eſt un autre qu'on nomme organique, qui a pareillement lieu dans les végétaux toutes les fois que nous leur faiſons des plaies. On entend par ce terme, ce qui directement, & par ſoi-même attaque, altère ou briſe le tiſſu des organes ou inſtrumens ſervant aux opérations naturelles des êtres vivans, comme de ſe piquer, de ſe couper, ſe caſſer la tête ou une jambe.

Ce double dérangement n'eſt pas ſenſible dans les végétaux, parce que rien à l'extérieur ne nous affecte d'aucun ſentiment particulier à l'égard de leurs plaies, comme à l'égard de celles des animaux, dans leſquels ſe retrace à nos yeux l'expreſſion de la douleur que nous cauſe une opération dangereuſe. On a coutume de regarder les plantes comme des êtres inſenſibles. Il n'eſt pas douteux néanmoins qu'ils n'ayent des mouvemens qu'on peut aſſimiler à ceux des animaux; la

moindre irritation & même l'impression d'une odeur forte leur occasionnent des contractions, l'action du soleil & la pluie sur les feuilles sont le principe de mouvemens particuliers, les fleurs ont des heures déterminées pour s'ouvrir & se fermer. On présume cependant que l'amputation de leurs membres ne leur fait éprouver aucune douleur, quoiqu'ils soient bien organisés. C'est un rapport qu'ils ont avec quelques animaux privés de tout mouvement apparent. Il n'en est pas moins constant, que tout ce qui se passe dans les animaux à l'occasion des plaies à eux faites, se passe également dans les plantes.

Cette assertion est nouvelle dans le Jardinage. Pour la rendre sensible, nous emprunterons de la Chirurgie ce que nous allons dire à ce sujet, & nous en ferons aux végétaux l'application la plus juste qu'on puisse la supposer. Les Chirurgiens sont fort partagés sur différens points concernant les plaies humaines, & celles des animaux, entre autres sur la régénération des chairs, & sur la nature de ce qu'on nomme cicatrisation. Mais tous conviennent, d'après l'expérience,

que les plaies un peu férieufes ont cinq époques :

Le faignement,
La fuppuration,
La déterfion,
L'incarnation,
Et la cicatrifation.

Nulle plaie grave n'arrive à parfaite guérifon, qu'elle n'ait paffé par ces cinq degrés, ou du moins par plufieurs d'entre eux. Le même ordre eft obfervé par proportion dans celles des végétaux comme dans celles des animaux.

Parmi leurs différentes fortes de plaies, la Chirurgie & le Jardinage en diftinguent deux; les unes faites par incifion ou par piqûre, les autres par arrachement & déchirement: toutes deux font ou longitudinales ou tranfverfales.

Les plaies par incifion ou ponction fe font, foit aux animaux, foit aux arbres, par le moyen d'un inftrument tranchant ou piquant; alors la peau & les chairs, ou bien la peau & la partie ligneufe font fendues & féparées fans lambeaux.

Les plaies par déchirement & arrachement, font celles où la peau & les

chairs dans les animaux, & cette peau, avec la partie ligneuſe dans les végétaux, ſont hachées, briſées, fracaſſées, & où il y a des lambeaux à la partie charnue & oſſeuſe des premiers, & des eſquilles à la partie ligneuſe des ſeconds.

On appelle plaies longitudinales, celles qui ſuivent le fil des fibres; & tranſverſales celles où la peau & les chairs ſont coupées horizontalement, ce qui opère une ſolution de continuité.

La cure de ces différentes plaies eſt auſſi différente. Celle qui eſt cauſée uniment par le tranchant de l'inſtrument, eſt bien plus aiſée à guérir qu'une autre où il y a des inégalités. Les dents de la ſcie à main, par exemple, hachent, & laiſſent quantité de lambeaux & de filandres, ſur leſquels le ſuc nourricier monte avec peine pour former le bourrelet cicatriſant. Telle eſt la raiſon pour laquelle, après avoir ſcié une branche, on unit proprement la partie coupée avec la ſerpette.

La différence eſt la même pour les plaies faites par arrachement & *caſſement*. Une branche eſt éclatée ou

caſſée, il ſe trouve néceſſairement des filandres à ſa peau, & des eſquilles à ſa partie ligneuſe. Laiſſez-les, il ne ſe fera point de cicatriſation. C'eſt ſur ce fondement que nous avons établi une opération dans le Jardinage, nommée le *caſſement*, qui a été décrite dans le Traité de la taille des Arbres.

Une plaie longitudinale ſe guérit plus aiſément qu'une tranſverſale. La ſéparation de la peau d'un arbre faite du bas en haut ou du haut en bas, étant de fil ſuivant la longueur des fibres, ne fait que les déſunir, mais elle ne les retranche point par une ſéparation totale, comme lorſqu'elle eſt en travers. Dans la première, le ſuc nourricier arrive par chacune des fibres déſunies; & dans l'autre, il ne peut y parvenir que par voie indirecte, en faiſant un circuit & un détour.

Tous les Jardiniers, faute d'être inſtruits de ces principes, ne peuvent être que les bourreaux des arbres, loin d'en être les chirurgiens. Quoique le mauvais traitement qu'ils leur font ne ſoit pas auſſi ſenſible que l'eſt aux hommes celui du chirurgien ſans lumières; néanmoins leur peu de progrès,

leurs maladies, leur dépériſſement & leur fréquente mortalité ſont des ſuites de leur ignorance.

I. LE SAIGNEMENT DES PLAIES. Dans les plaies les plus ordinaires aux animaux, il y a toujours une ſorte d'hémorragie plus ou moins grande, ſelon que les vaiſſeaux ſanguins ſont plus ou moins conſidérables. Dès que notre peau eſt entamée, les deux parties diviſées s'écartent par voie de reſſort. Cette peau vivante, étant d'un tiſſu parchemineux & membraneux, il lui arrive, lorſqu'elle eſt entamée, la même choſe que nous apercevons en certaines peaux préparées des animaux, & employées à notre uſage, qui s'écartent à l'endroit inciſé. Alors notre ſang coule, & voici comment. A chaque orifice des vaiſſeaux diviſés, il ſe forme un petit caillot qui, en s'oppoſant au flux de ſang, occaſionne un gonflement dans toute la circonférence de la plaie, & pendant trois ou quatre jours elle rend une humidité ſéreuſe, qui annonce la ſuppuration. Voyons maintenant quelle eſt l'analogie de cet effet aux plaies des arbres & des autres plantes.

Vous coupez une branche d'arbre,

où vous ouvrez ſa peau, la ſève alors arrive néceſſairement, non par flot comme à nos plaies, mais par proportion à la capacité du ſujet. Quoique ce que nous avons dit au ſujet de l'épanchement du ſang, ait lieu dans tous les végétaux juſqu'à un certain point, nous nous bornerons à citer l'exemple des plantes laiteuſes. Coupez une branche de figuier, caſſez une laitue, une chicorée, un titimale, d'abord la ſève laiteuſe abonde; les vaiſſeaux les plus prochains de la plaie ſe vident, & leurs orifices diviſés ne ceſſent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent enſuite un fluide ſéreux; durant ce temps-là on voit ces parties diviſées ſe gonfler, & à chaque orifice des vaiſſeaux on aperçoit des eſpèces de petits caillots, comme on va le voir.

II. La suppuration des plaies. On entend par ſuppuration l'écoulement d'une humeur putréfiée ou corrompue dans toute plaie grave. Le détail ſuivant ſuffira pour en établir la néceſſité. Qu'arrive-t-il à un homme qui a reçu une large bleſſure, quand la peau a été fendue, que les chairs

ont été entamées, & que le ſang a bouillonné de toutes parts? La peau déſunie & les chairs ſéparées ſe retirent. Cette contraction eſt proportionnée au reſſort des parties bandées qui viennent d'être diviſées, à raiſon de quoi la peau d'une ſubſtance plus compacte que les chairs, ſe retire davantage. Il ſe fait enſuite un gonflement, une tenſion, & par conſéquent un engorgement dans les chairs. De plus, l'air s'y porte avec toutes les parties hétérogènes dont il eſt chargé, & qui ſont autant de corps étrangers pour le tiſſu interne des parties diviſées. Indépendamment des autres cauſes de ce gonflement, il en eſt une principale. Vous vous coupez fortement, & ſur le champ vous entortillez la plaie d'un linge; garantie de l'impreſſion de l'air, le gonflement des chairs diminue conſidérablement. Si vous laiſſez au contraire la plaie à l'air, les chairs ſe gonflent d'abord, au point que les deux lèvres s'écartent. C'eſt encore l'air qui frappe ſur les orifices des fibres charnues, diviſées, ainſi que ſur les extrémités des petits vaiſſeaux ſéparés par la bleſſure. Comme il attire à lui les parties qui les humec-

toient auparavant, il desſèche ces extrémités en les flétriſſant.

Ces fibres étoient impregnées du ſuc nourricier qu'elles contenoient avant leur diviſion. Comme il eſt inceſſamment apporté par le ſang dans le tiſſu cellulaire des parties charnues, il peut bien y entrer en partie, mais l'épanchement & la communication ne ſe font plus de même. Tel eſt le principe de la ſuppuration. Que peuvent devenir en effet ces ſucs, tant ceux qui ſont contenus dans les vaiſſeaux ſéparés les uns des autres, que ceux qui arrivent de nouveau? Il faut néceſſairement qu'ils ſubiſſent l'action des vaiſſeaux voiſins qui ſont dans leur entier. Ces derniers ſurchargés alors ſont forcés de ſe dilater, & par leurs oſcillations continuelles ils détruiſent les extrémités des vaiſſeaux diviſés. Ils décompoſent les globules des ſucs qu'ils contenoient, & c'eſt ce qui forme le pus qui rend la plaie ſanieuſe. Ces ſucs ſe croupiſſent; n'ayant plus d'iſſue, ils fermentent intérieurement, & bouillonnent par le repos & l'inaction, au-lieu de circuler continuellement, & d'être renouvelés comme auparavant. Ainſi

tant qu'il reſte de ce limon de ces ſucs putréfiés, la plaie ſuppure, & rend une humeur ſanieuſe, mais à meſure qu'elle ſe décharge par cette ſuppuration, les chairs s'éclairciſſent, & telle eſt la ſeconde époque de la guériſon des plaies humaines.

Cette deſcription, d'après nature, s'applique aiſément aux plaies que nous faiſons aux végétaux. Coupez une branche d'arbre, à l'inſtant même la peau ſéparée du parenchyme & de la partie ligneuſe, ſe retire à une demi-ligne, & ſouvent à une ligne, *a* (*Pl. I. fig.* 2.) Cette peau ſe gerce & ſe deſſèche à l'endroit coupé *b*, une ligne au-deſſous de l'inciſion dans les branches *c* coupées horizontalement & régulièrement, ainſi que dans les plaies alongées & tranſverſales *d*, comme on le voit en *e*. Ce point a été reconnu en partie & obſervé par la Quintinye, qui preſcrit en conſéquence de laiſſer une ligne de plus au-deſſus de la coupe quand on taille, autrement on court riſque de voir avorter le bouton qui eſt au-deſſous. L'obſervation précédente a également lieu pour les plaies prochaines & accumulées *f*. Il y a des arbres ſur leſquels

on rencontre souvent une douzaine de cicatrices dans l'espace de six pouces. Quel seroit le sort d'un membre humain traité de la sorte ?

Lorsque les arbres ont éprouvé quelque incision un peu considérable, il s'y fait une suppuration occasionnée par la désunion des fibres & par la contraction de ces parties, & la sève flue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce flux est plus ou moins sensible, suivant la nature des arbres, leur âge, leur vigueur, le climat & le terrein. Les arbres gommeux n'éprouvent point de plaie, que la gomme n'y flue. Elle devient tellement suppurative par les raisons déduites au sujet des plaies humaines, que quand on n'y apporte pas de remède, elle y produit des chancres, qui carient les branches & les font mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux, tant de l'Europe que des Régions les plus éloignées, & dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre & gluante, après des incisions qu'on leur a faites, telle que les baumes de Judée, de Syrie, de Copahu, du Pérou. A l'endroit de leurs plaies, il se forme des chancres

fluans, qui carient également leur peau & par lesquels sort, durant un temps assez long, une humeur qui en se figeant devient résineuse.

Mais sans recourir à des exemples éloignés, jetons les yeux sur les arbres de nos jardins & des campagnes : de toutes parts s'offrent à nos regards des ormes à qui on a fait de fortes plaies, d'où découle une espèce de pus ou de sanie, qui cave très-long-temps, & tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrène dans les chairs, & l'exfoliation dans les os, quand à l'occasion d'une humeur purulente les chairs sont minées & les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne & quantité d'autres arbres nous fournissent de semblables exemples au printemps. Pour peu qu'on entame leur écorce, il en sort une eau très-limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu à peu. Elle n'est autre chose que le suc nourricier qui se condense & se chancit, se putréfie & acquiert une couleur livide ; ce qui opère dans ces sortes de plaies un chancre corro-

dant. C'eſt pour ces raiſons que nous avons mis en uſage l'emplâtre d'onguent de Saint-Fiacre ; il empêche la ſuppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant l'entrée à l'air, & en facilitant par ſa qualité onctueuſe le rapprochement des parties retardé par les frimats, l'humidité & le verglas. La *fig.* 3 de la *Pl. I.* repréſente des emplâtres d'onguent de Saint-Fiacre couvertes de mouſſe *a* ; ligatures d'oſier *b* pour tenir cette mouſſe en état.

III. LA DÉTERSION DES PLAIES. Déterſion ſignifie nettoyement, & eſt une ſuite néceſſaire de la ſuppuration qui diminue peu à peu. L'arrivée continuelle du ſuc nourricier augmente l'accroiſſement des chairs ou boutons charnus dont nous allons parler. Les lèvres de la plaie, par conſéquent, ſe rapprochent, & alors les humeurs viciées ceſſent. Les vaiſſeaux inciſés n'ont eu juſque-là qu'un accroiſſement foible & lent. Au contraire, ſi-tôt que la plaie eſt nette, & qu'elle commence à paroître vive, la conſiſtance des chairs, leur couleur vermeille, & les autres ſymptômes d'une guériſon prochaine annoncent un progrès certain. C'eſt ainſi que dans toutes les

plaies des arbres, quand, après un certain temps l'humeur a carié la partie ligneuſe & attaqué l'écorce, la ſuppuration ceſſant, tout concourt à un recouvrement prochain. On voit alors comme ſortir de deſſous la peau un petit bourrelet de conſiſtance molle, & de couleur claire jaunâtre.

Une obſervation importante relative au deſſéchement précipité des plaies humaines, eſt que trop ſouvent pour accélérer la guériſon, on enferme, comme on dit, le loup dans la bergerie : elle s'applique également aux végétaux. Pour en établir la vérité, nous nous bornerons au fait ſuivant.

Une perſonne qui tient un rang conſidérable dans l'Egliſe, avoit un poirier dont il faiſoit plus de cas que de tous les arbres de ſon jardin ; ſes fruits tomboient, ſes feuilles ſe recoquilloient, ſes branches commençoient à ſécher, le deſſous de ſa peau jauniſſoit. Le Jardinier avoit inutilement employé pour le guérir tous les ſecrets que ſes confrères lui avoient indiqués. Nous fumes appelés, & nous déſeſpérâmes de ſa guériſon. Nous nous mîmes cependant en devoir de

chercher la cauſe du mal. Après avoir viſité les racines, le tronc & les branches, nous remarquâmes que l'arbre ſonnoit creux par derrière vers le milieu de ſa tige. La peau belle & liſſe en apparence, ayant été ouverte dans cet endroit, nous n'y trouvâmes que pourriture qui, à meſure que nous la détachions avec la pointe de la ſerpette, tomboit comme de la ſciure de bois. La carie alloit juſque dans la moëlle à ſix pouces, tant au-deſſus qu'au deſſous du foyer de la plaie ſur quatre pouces de large. Après l'avoir bien nettoyée, nous y inſérâmes de la bouſe de vache fort liée, dont nous fîmes en deſſus une couche épaiſſe, avec un bandage bien ſerré, & nous déchargeâmes l'arbre d'une grande partie de ſes branches. On jeta au pied un ſeau d'eau de fumier, & l'arbre fut couvert durant les ardeurs du ſoleil d'un paillaſſon qu'on ôtoit la nuit. La plaie s'eſt guérie radicalement, l'arbre s'eſt remis, les poires en petit nombre que nous lui avions laiſſées, ſont venues à bien, quoique d'une groſſeur médiocre, & dans l'eſpace de quatre années il pouvoit avoir neuf pouces de diamètre. Le Jardinier

avoua qu'en cet endroit l'arbre avoit eu, quelques années auparavant, un chancre qui avoit carié jusqu'à la moëlle, & que sans ôter la pourriture, il s'étoit contenté de le couvrir avec de la terre.

De-là je conclus que le défaut de *déterſion* ſuffiſante qui, dans les plaies humaines, cauſe les plus grands maux, n'eſt pas moins préjudiciable à celles des arbres. Si au-lieu de cette affluence immodérée du ſuc nourricier hors de ſa place, & qui eſt devenu fermentant & corroſif, la plaie de l'arbre ſe fût netroyée ſuivant l'ordre de la Nature, ces accidens ne ſeroient point arrivés. La ſuppuration trop continue eſt auſſi dangereuſe que le défaut de *déterſion*. J'ajoute que l'onguent de Saint-Fiacre ne doit jamais être appliqué ſur aucune plaie ſanieuſe, ſoit que l'humeur ſoit fluante, ſoit qu'elle ſoit deſſéchée, qu'on n'ait auparavant été jusqu'au vif avec la pointe de la ſerpette.

IV. L'INCARNATION DES PLAIES. Les Chirurgiens entendent par ce mot la régénération des chairs. Tout ce qui ſe paſſe dans nos plaies, quant à cette quatrième époque de leur

guériſon, ſe paſſe également dans les végétaux. Dès qu'il n'y a plus d'humeur fluante, & que le nettoiement dont je viens de parler a lieu, on aperçoit d'abord avec la loupe, puis avec les yeux ſeuls dans le fond de la plaie & dans ſa circonférence, quantité de boutons charnus qui pullulent de toutes parts : ils ne ſont alors que comme le germe & le commencement de la formation des fibres qui ont été coupées, & qui s'alongeant peu à peu à la faveur des ſucs nourriciers, ſe rapprochent ſucceſſivement pour ne plus faire qu'un tout ; la peau croît auſſi alors à proportion, mais plus lentement, & eſt formée la dernière.

Qui pourroit, en liſant cette deſcription, méconnoître la manière dont les plaies ſe réuniſſent dans les végétaux ? En examinant cette réunion, on voit qu'entre l'écorce & le bois des arbres ſort une ſubſtance à demi-tranſparente qui devient auſſi écorce, ſous laquelle naiſſent des couches ligneuſes ; elles ont pour baſe le bois qui a été dépouillé de ſon écorce, & elles y forment un bourrelet commencé. A meſure que le bourrelet groſſit &

que ſes fibres s'alongent, il ſe fait jour entre l'écorce & la partie ligneuſe; & à proportion qu'il eſt frappé de l'air, il prend une couleur brunâtre & plus foncée. L'effort du ſuc nourricier qui ſe pouſſe en avant, eſt tel que les contours du bourrelet cicatriſant s'étendent inſenſiblement de la circonférence vers le centre.

Un Cultivateur attentif pratique alors ce qu'un Chirurgien intelligent ne manque pas de faire, en coupant ces lambeaux de la peau pour faciliter le travail de la Nature, & lui épargner la peine de s'en débarraſſer avec effort. Ainſi le Jardinier voyant que le ſuc nourricier s'efforce de pouſſer ſous cette vieille peau qui s'écarte, la ſcarifie & donne par ce moyen un libre paſſage au ſuc nourricier, qu'elle preſſe & ſur lequel elle appuie fortement.

La *fig.* 1. de la *Pl. II.* offre un arbre ſur lequel on voit une plaie *a* avec la naiſſance imperceptible du bourrelet, la partie ligneuſe eſt encore à découvert. Dans le milieu eſt un cercle qui en a un au-deſſus & un au-deſſous, & ce cercle intermédiaire eſt le bourrelet qui à peine à

ſe faire jour ſous la peau qui le preſſe, mais quand avec la ſerpette on l'a miſe de niveau avec le bourrelet naiſſant, ſes progrès ſont moins lents, comme dans les plaies humaines lorſqu'on enlève les chairs baveuſes & les lambeaux des peaux mortes. *b* plaie où le bourrelet a profité en conſéquence de l'enlèvement de la peau avec la ſerpette. *c* plaie qui ne peut ſe cicatriſer à cauſe d'un chicot de bois mort au-deſſus, qui devient extrêmement dur, parce que ſes fibres ne pouvant pas s'alonger, ſe deſſèchent. Telle eſt l'origine des nœuds dans les bois.

Nous avons pluſieurs fois anatomiſé ce bourrelet : ſes fibres nous ont paru, au microſcope, ſpirales, appliquées les unes ſur les autres, ainſi que du fil ſur un peloton, creuſes & ſpacieuſes, remplies d'un ſuc mucilagineux, qui laiſſe ſur la lame de la ſerpette une couche noire, aſſez épaiſſe ; & ſa peau nous a ſemblé rebondie, comme bourſouflée, & bandée fortement en deſſus. Ces intervalles ſpacieux entre les fibres ont beaucoup de reſſemblance avec le tiſſu d'une éponge. De-là vient que cette

ſorte de bourrelet, ſi nourri, ſi rempli de ſuc, ne peut acquérir de conſiſtance qu'après un certain nombre d'années, ou quand il eſt deſſéché. Il devient alors auſſi dur par l'affaiſſement de ſes parties qui ſe ſont déchargées de ce ſuc nourricier pour le faire paſſer dans la capacité de l'arbre, qu'auparavant il avoit été mou & facile à couper. Ces bourrelets ſont intrinſèquement les mêmes que ceux des greffes, tant en fente qu'en écuſſon.

V. LA CICATRISATION DES PLAIES. Après cet épanchement du ſuc nourricier dans les plaies humaines pour la réproduction tant des parties fibreuſes & charnues, que des vaiſſeaux & des parties membraneuſes de la peau, la réunion totale eſt enfin conſommée & parfaite de cette façon. Le ſuc nourricier ſe rapprochant toujours, fait le même effet que le fil ou la ſoie, à meſure qu'on joint les deux extrémités d'une étoffe. La peau qui eſt l'enveloppe des parties charnues, fibreuſes, muſculeuſes, oſſeuſes & qui les tient unies, s'étend enfin juſqu'à parfaite jonction, ſes extrémités ſe collent & ſe ſoudent, les fibres

rapprochées s'entrelacent par l'envoi & l'arrivée du ſuc nourricier qui les pouſſe les unes contre les autres, de-là vient qu'il y a toujours une marque à cette eſpèce de ſoudure. Chacun en porte ſur ſoi-même les preuves dans les ſtigmates des ſaignées ou des inciſions qu'on lui a faites : le Chirurgien évite de les ouvrir, & quand il eſt forcé de le faire, il ſent plus de réſiſtance ; on éprouve alors une douleur plus vive que ſi l'ouverture eût été faite autre part ; & voilà ce qu'on appelle cicatrice dans laquelle les liqueurs circulent avec plus de lenteur.

On entend donc par *cicatriſation*, ce calus formé, dont la peau eſt plus blanche, & où le ſang n'arrive jamais avec la même aiſance que dans les parties intactes du corps. De-là elles ſemblent mortes & deſtituées de ſentiment dans les grands froids ; de-là vient cette roideur & cette difficulté d'agir, lorſque dans certaines plaies les parties muſculeuſes ont été notablement offenſées. Quiconque d'après cette eſquiſſe ſuivra les plaies faites aux arbres ſoit à deſſein, ſoit accidentellement, trouvera la même route

de la Nature tracée dans les végétaux. Examinez un arbre qui a reçu des incisions considérables, vous verrez que les couches ligneuses nées sous la nouvelle écorce & formant un bourrelet cicatrisant ne s'unissent point au bois qui a été découvert de son écorce, quoiqu'elles s'y joignent fortement. Ces bourrelets ainsi formés restent à l'arbre, & la plaie, après une parfaite guérison, offre toujours la cicatrice d'une forte plaie. Au reste ce sont moins les productions qui sortent de sa partie inférieure qui coopèrent à sa cicatrisation, que celles qui émanent du haut & des côtés. On voit à la lettre *d* (*Pl. II. fig.* 1.) la cicatrice parfaite du bourrelet, où sont exprimés les contours formés par les couches ligneuses.

En comptant depuis le bas jusqu'au haut les différens étages de ces bourrelets cicatrisans placés à la coupe de chaque année, on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés, à moins qu'ils n'ayent été récépés ou étronçonnés. Celui qui est représenté (*Pl. II. fig.* 2.) a sept années marquées par les premières lettres de l'alphabet.

Dans le cas qui n'eſt que trop ordinaire, où le Jardinier au-lieu de faire une coupe régulière, a laiſſé des chicots, des onglets, des ergots, jamais ce bourrelet ne peut ſe former, la raiſon en eſt bien ſimple. Le ſuc nourricier qui y eſt porté par les fibres alongées, & qui en ſe figeant le long de la partie ligneuſe, s'eſt avancé juſqu'à ces parties mortes & ſaillantes, ne peut paſſer outre, il s'y amaſſe donc, & la ſève n'y arrive que par voie oblique. Qu'un Chirurgien laiſſe à une plaie des chairs mortes & baveuſes, le recouvrement ſe fera-t-il de même que ſi l'inciſion eût été nette & régulière? La plaie ſe recouvrira, il eſt vrai, mais longuement & difficilement, d'une façon difforme & incommode, toujours avec un gonflement & une ſaillie qui ſont contre nature. De même ces bourrelets cicatriſans ſe couvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts, mais il faut auparavant que la partie morte du bois laiſſée par le Jardinier ait eu le temps de ſe pourrir, & que preſſée fortement par l'accroiſſement de ce bourrelet, elle ſoit tombée par parcelles.

Souvent la branche eſt minée intérieurement, & quoique le bourrelet ſe ſoit formé, le dedans qui s'eſt pourri, continue à ſe carier.

J'ai dit que la guériſon des plaies humaines, commençoit par le fond ou du bas en haut; il en eſt de même par rapport à celles des végétaux : il n'y a, pour ainſi dire, que les noms à changer. Les bourgeons charnus, indices de la guériſon prochaine, ſont formés par le ſuc nourricier qui s'épanche dans la cavité de la plaie, & qui par conſéquent ne peut partir que du fond de cette plaie. Son accroiſſement ſucceſſif provient des vaiſſeaux diſperſés dans les chairs qui le charient continuellement, & le reçoivent du ſang qui le tient des veines laiteuſes. Voici comme je conçois l'opération de la Nature. Une portion du ſuc nourricier amenée avec le ſang arrive au fond de la plaie, là elle ſe fige & ſe cuit par la vertu interne qui lui eſt propre. Ce ne ſont encore que des chairs commencées & fort imparfaites. A cette première couche de ce ſuc, il ſe fait également par voie d'impulſion de la part du ſang, un ſecond envoi de parties ſemblables qui pouſſent les précédentes,

précédentes, & les forcent de ſe porter en avant & de s'épancher. Ainſi dans les enfans comme dans les adultes, le ſuc deſtiné par la Nature à former les dents, perce du fond de la gencive, puis va toujours en montant. Ce ſuc dans ſon principe n'eſt qu'une matière tendre & pâteuſe; mais enſuite durciſſant peu à peu, il devient calleux, & enfin oſſeux.

Aux plaies humaines, dira-t-on, il ſe fait toujours une nouvelle peau; on ne voit pas trop qu'il en ſoit de même dans les végétaux. J'ai déjà prévenu cette objection, à quoi j'ajoute que la peau dans les animaux vivans ſe ſoude plus difficilement que dans les végétaux. Celle-là étant plus mince, plus ſèche & plus membraneuſe, reprend moins aiſément que celle des végétaux plus remplie de ſucs, plus épaiſſe, & douée de fibres plus dilatées & de pores plus ouverts. Cependant dans les arbres vieux ou dans les branches dont la peau eſt écailleuſe, cette peau nouvelle ne ſe ſoude que difficilement avec l'ancienne; au-lieu qu'à raiſon du contraire elle reprend plus aiſément dans les jeunes arbres & dans les branches de pouſſe récente.

L'analogie que nous avons établie entre les plaies des animaux & celles des végétaux nous porte à croire que la durée des unes & des autres dépend des mêmes principes & des mêmes causes. L'âge, la vigueur, la bonne constitution & le régime bien entendu ne contribuent pas moins à leur guérison, que la nature de la plaie, la circonstance des temps, des lieux, des climats, & nombre de causes tant internes qu'externes. A certaines personnes une piqûre légère devient ulcère ou panaris à cause du vice du sang & des humeurs ; il en est de même des arbres épuisés, auxquels les moindres blessures, les coupes même légères de la taille précédente ne se ferment jamais.

Quand les Médecins & les Chirurgiens voyent un vieillard qui peut pousser loin sa carrière, sans lui faire d'opérations dont les suites sont fort à craindre, ils préfèrent les remèdes palliatifs. Nos Jardiniers font le contraire. Un arbre vieux est en état de produire encore quelques fruits assez beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de menues branches, en lui donnant des engrais convenables ;

ils commencent par l'ébotter, pour lui faire, disent-ils, pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui, par un effort subit de la Nature, a commencé à se former, n'a pu arriver à un recouvrement parfait : la partie ligneuse de la branche incisée s'est fendue, desséchée & pourrie. La plupart de ces arbres se creusant en dedans, ne peuvent durer, & sont abattus au bout de quelques années.

Quoique la Nature n'ait point de règle fixe, pour la guérison des plaies, il est cependant des époques sur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours. La guérison de celles qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précédente, s'opère durant le cours de la pousse jusqu'à la chute des feuilles. Je les suppose régulières, & non tirées en bec de flûte extrêmement alongé, autrement elles ne se recouvriroient qu'au bout de trois & quatre ans; il n'est point question non plus des coupes à chicots, ergots, onglets qui ne

ſe recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long eſpace de temps. Les plaies d'un pouce de diamètre faites ſuivant les règles, ſont deux ans à ſe fermer, il en faut cinq ou ſix à celles de trois & quatre pouces, relativement à la force des arbres.

On demande ſi pendant la durée des plaies graves & ſérieuſes, les animaux & les végétaux profitent ou s'ils dépériſſent. On a conſtamment obſervé que tout individu ceſſe alors d'engraiſſer, & dépérit au contraire, moins par l'abſtinence, par le régime particulier, par les remèdes qu'il eſt obligé de prendre, que par la plaie même, comme cauſe directe & efficiente.

Il faut ſuppoſer, comme un point inconteſtable, que le ſuc nourricier qui forme ce que nous appellons embonpoint, étant détourné, pour être porté vers la partie malade, ne peut plus arriver en même quantité qu'auparavant par les canaux deſtinés à le diſtribuer proportionnément dans toute la capacité du corps. Cette ſubſtance & le plus pur du ſang, ſont toujours dirigés vers la plaie pour former la régénération des chairs, & c'eſt autant

de moins pour les autres parties où ils avoient coutume de ſe porter. D'ailleurs quelle déperdition de ce ſuc par la ſuppuration !

Cette cauſe de dépériſſement eſt la même pour les plaies graves faites aux arbres. Comme le plus pur de la ſève, eſt envoyé vers la partie inciſée afin d'y former le recouvrement, il n'eſt pas poſſible qu'il ſoit réparti dans toute la capacité de l'arbre. Celui-ci ceſſe de profiter de la tige, quand il a eſſuyé de fortes amputations, il donne moins de fruit, & ſes fleurs tombent auſſi à proportion qu'il a été mutilé & tourmenté. Qu'on ne diſe point que cette propoſition eſt contredite par l'expérience, en ce que tous les arbres qu'on décharge conſidérablement, font des jets vigoureux, qui le ſont bien davantage quand on les ébotte.

Il y a deux remarques à faire à ce ſujet ; l'une, que les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres ; néanmoins cette réparation n'en eſt ni moins pénible à la Nature, ni moins nuiſible aux végétaux. L'autre, que quelques amputations qu'on puiſſe faire de leurs branches, les racines pompent également les ſucs de la

terre, & en font le même envoi dans la tige. Mais qu'arrive-t-il alors ? Les entrepôts de la fève qui font les branches de l'arbre, n'exiftant plus, elle ne trouve plus de canaux pour fe diftribuer & fe répandre comme auparavant. Elle fe forme alors des paffages nouveaux afin de fe porter au-dehors, & ce qui auroit été réparti dans une douzaine de branches, fe réunit dans un feul rameau que la Nature a produit. Voilà ce qui fait aifément prendre le change à ceux qui, fans approfondir, ne jugent que fur des apparences trompeufes.

On voit de beaux jets fur un arbre étronçonné, d'où l'on conclud qu'il ne pâtit point, mais faites la fupputation de la quantité de fève contenue dans cinq ou fix gros rameaux, qui pouffent avec impétuofité, avec la même fève qui eût été diftribuée proportionnément dans chaque branche fupprimée, & vous verrez qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement foit le même dans cet arbre, que fi on lui eût laiffé toutes fes branches. Il faut que la fève devienne ou bois, ou fruit, ou graine, ou le tout enfemble. Si l'arbre ne produit point de fruit, il

donne du bois en quantité ; ſi au contraire il ſe met à fruit, il pouſſe bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois, ou dans les arbres ſtériles qui font des jets ſi ſurprenans, quand on leur ôte leurs rameaux, la ſève eſt employée & déterminée par des organes nouveaux, plus larges & plus ſpacieux à couler tout différemment que dans les précédens, plus ſerrés & plus compactes. C'eſt dans un ſens la différence d'un eſtomac qui ne digère point, ou qui digère mal, avec un autre où la coction des alimens ſe fait ſuivant les règles. Dans l'un ils paſſent d'abord & la ſécrétion s'en fait trop précipitamment ; dans l'autre au contraire, ces mêmes alimens, par leur ſéjour dans les vaiſſeaux propres à les travailler, ſont cuits & digérés.

On coupe à un homme un bras, ou une jambe, l'eſtomac n'en fait pas moins ſes fonctions ordinaires, & la même quantité de chyle ; mais ces membres dans leſquels une partie proportionnelle de chyle devoit être reçue, ne ſont plus ; alors privé des canaux & des réſervoirs, où il avoit coutume de ſe dépoſer, il pouſſe, preſſe &

ſuffoque le malade. Quiconque a un membre auſſi conſidérable de moins, ne doit prendre des alimens qu'avec beaucoup de réſerve, & dans le cas où il en uſeroit comme auparavant, il mourroit infailliblement d'apoplexie, à moins que la Nature, par une tranſpiration ſurabondante, ne vînt à ſon ſecours.

Ainſi les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils pouſſent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres font également des jets nouveaux; mais la tige profite d'autant moins qu'il ſe fait une plus grande diſſipation du ſuc nourricier pour la formation du bourrelet cicatriſant. Enfin quand on ſupprime les branches des arbres pour qu'ils en produiſent de nouvelles, l'air pompe & attire ſenſiblement une partie abondante du ſuc: en frappant ſur toutes ces plaies, il deſſèche la peau à l'endroit inciſé; & la partie ligneuſe imbibée auparavant par la ſève, ſe gerce, s'ouvre & ſe fend.

Ces raiſons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y ſoit contraint par néceſſité ou par utilité. Par néceſſité, lorſque ſa tête

meurt, & que d'ailleurs, la tige eſt ſaine, ainſi que les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buiſſon, en eſpalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête, & de leur faire pouſſer des bourgeons propres à les dreſſer dans la ſuite. Lorſque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écuſſon, ils ſont bien repris, il eſt utile de les étronçonner pour que la ſève ſe porte tout entiere dans la greffe, & ne ſoit point partagée.

Les Jardiniers qui, excepté ces deux cas, font uſage de cette pratique, imitent les Chirurgiens ignorans, qui pouvant conſerver des membres, les coupent ſans prévoir les conſéquences de leurs opérations meurtrières. Cette pratique eſt très-dangereuſe pour les vieux arbres, ce ſont ces vieillards dont j'ai parlé, ſur leſquels on ne doit point riſquer aucune plaie grave.

Il eſt des cas particuliers où l'on eſt forcé de les récéper tout-à-fait. Les vieux pêchers, par exemple, meurent ſouvent, quand leurs conduits ſont épuiſés, bouchés & totalement obſtrués; mais de leur tronc, de la greffe même,

on voit éclorre des rejetons vifs, qui pouſſent avec une eſpèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle ſur ces rejetons, ſoit qu'ils ayent beſoin d'être greffés, ſoit qu'ils naiſſent au-deſſus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers uſés par la tige, & qui ne font des pouſſes ſemblables que par épuiſement. Lors donc que par haſard il en éclot de leur ſouche, on les ravale ſur ces pouſſes heureuſes, en ſupprimant le vieux bois maigre & étique qui eſt au-deſſus. La *fig.* 3 de la *Pl. II* repréſente un vieux pêcher ſur amandier, totalement pourri & gangrené. *a* eſt cette partie deſſéchée depuis *b* juſqu'à *c* & deſtinée à être ſciée. *d* eſt un jet qui a pouſſé du tronc, & qui par la ſuite forme un nouvel arbre, au moyen du topique appliqué ſur la plaie & qu'on renouvelle au beſoin juſqu'à parfaite cicatriſation. Privé de ce ſecours il dure peu ordinairement.

Il n'arrive que trop ſouvent aux arbres fruitiers, ainſi qu'à ceux de ſimple ornement, d'être éclatés par des vents furieux ; leurs branches trop chargées de fruits, & auxquelles on

n'a point mis de ſupport, ſont jetées par terre. Le Jardinier acheve de les détacher & les coupe. L'homme intelligent & qui aime ſes arbres, met tout en œuvre pour les ſauver. Tel un habile Chirurgien conſerve un membre, pour lequel l'ignorant ne voit point de reſſource.

Dans de pareilles circonſtances, j'ai rapproché les parties disjointes, & après les avoir garnies avec des écliſſes, je les ai entretenues avec du fil de fer, adaptant aux arbres ce que la Chirurgie pratique à l'égard des fractures des os humains. J'ai eu la ſatisfaction de voir les parties ſe ſouder, après les avoir rapprochées & enduites d'onguent de Saint-Fiacre. Si l'arbre dont les branches ſont éclatées, étoit vieux & décrépit, & que ſon bois fût noir en dedans & chancreux, ce rapprochement ſeroit inutile. Il faut relever & remettre dans leur ſens naturel les branches qui ne ſont que pliées & que forcées, & y ajouter des ſupports, pour que les fibres puiſſent ſe reprendre. Ainſi faiſons-nous des fomentations, lorſqu'il nous arrive des entorſes, des foulures & autres contractions de nerfs, nous laiſſons repoſer les parties

de nous-mêmes qui ont éprouvé un tel dérangement, & nous leur donnons le temps ſuffiſant pour ſe remettre dans leur état naturel.

On voit à la *fig.* 1 de la *Pl. III.* une branche vive *a*, qui a été éclatée & qui ne tient plus que par le bas à l'arbre. Cette même branche eſt repréſentée redreſſée *fig.* 2 ; *a* eſt le rapprochement des parties ſéparées, fait avec autant d'attention que lorſqu'un Chirurgien remet une jambe caſſée ; *b* écliſſes tout autour de la plaie ſur laquelle a été appliqué l'onguent de Saint-Fiacre ; *c* mouſſe tant pour tenir cet onguent que pour garantir l'écorce de tout froiſſement de la part des écliſſes. Sous la branche *d* a été mis un ſupport en forme d'étai pour contrebander en haut ; & qu'on a ôté enſuite ; *e* fil de fer tenant les écliſſes haut & bas & dans le milieu ; *f* autres écliſſes garnies également de mouſſe, & entourées de trois fils de fer.

On me demandera ſans doute ſi mes remèdes réuſſiroient à l'égard de la tête d'un arbre emportée par le vent, & d'une branche caſſée tout-à-fait & ſéparée du tronc.

C'eſt un principe de Chirurgie, que

lorſqu'il y a amputation totale de quelque partie d'un corps vivant, il ne peut ſe faire de réunion. Si les greffes en fente, en écuſſon, en flûte, en couronne réuſſiſſent, la raiſon qu'on peut en donner, eſt que leurs eſprits vitaux conſiſtant dans l'humide de la ſève, ſe conſervent tant qu'elles ne ſont point expoſées à l'air, au-lieu que dans les autres corps vivans le ſang ſe fige & ſe congèle par le défaut de chaleur, & toutes les parties ſe retirent.

Quoi qu'il en ſoit, voici deux événemens également curieux : le premier nous a été communiqué par un particulier qui ne veut point être nommé; l'autre eſt un fait public, dont il eſt aiſé d'avoir la preuve.

Ce particulier avoit dans ſon jardin un abricotier & un poirier en plein vent qui furent décolés en été par un coup de vent, l'un fut caſſé par la tête, & l'autre le fut dans le tronc; tous deux à l'endroit de la greffe. Il s'aviſa de ſcier chacune des parties ſéparées, & de les unir parfaitement. Il déchargea beaucoup la tête de ces arbres, gros de trois ou quatre pouces, qui pouvoient avoir ſept à huit ans, &

dont l'écorce étoit encore liſſe. Les parties appliquées l'une ſur l'autre furent comme collées, telles que deux marbres bien polis qui ne ſont plus qu'un, & furent placées du même ſens qu'avant la fracture.

Pour ſouder les deux écorces, ce particulier fit une ſorte de bouillie compoſée de terreau gras de vache & de terre glaiſe dont il enduiſit la jonction, avec du tan par-deſſus, le tout formant un bourrelet de trois à quatre pouces. Ce bourrelet fut recouvert de poix graſſe fondue avec du vieux-oing & de la cire jaune, & enveloppé de gros chanvre trempé dans cette compoſition. De forts pieux enfoncés en terre, ſervirent enſuite à garantir de la ſecouſſe des vents ces arbres ainſi rejoints, qui reprirent, dit-on, ſi bien que l'année même ils conſervèrent leur feuillage, que la ſuivante leurs pouſſes furent conſidérables, & qu'au bout de trois ans ils donnèrent des fruits abondans.

Nous ne regardons point ce fait comme impoſſible, mais il ſeroit plus vraiſemblable s'il fût arrivé en automne après la chute des feuilles, ou

vers le printemps. Il pourroit conduire à une façon plus abregée de greffer les arbres & de multiplier les fruits, en prenant des branches entières de même calibre que des ſauvageons avec leſquels on les adapteroit. Cette eſpèce de greffe ſeroit fort ſupérieure à toutes celles qu'on a pratiquées juſqu'à préſent.

Nous tenons l'anecdote ſuivante de M. le Chevalier Stuard plein d'eſprit, de génie & de goût (*a*). De gros arbres qui faiſoient partie de la promenade publique de Leide, rompoient le vent & l'empêchoient de ſouffler dans toute ſa force ſur les ailes d'un moulin. Le Meunier s'aviſa de ſcier pendant la nuit à quatre pieds de haut, & à moitié de leur diamètre pluſieurs de ces arbres qui lui nuiſoient, eſpérant que le vent les renverſeroit ou qu'ils périroient ſur pied.

(*a*) *Lettre à l'Auteur, en date du* 21 *Mars* 1759.

» J'ai vu, dit M. le Chevalier Stuard, leſdits arbres à Leide, en 1727, où étoit à » chaque tige un bourrelet en forme d'une » eſpèce de ſauciſſe tout autour à la partie ſciée, » lequel la ſève avoit formé par ſa réunion ſur » ladite inciſion. Le guide, ajoute-t-il, qui » me conduiſoit, me conta l'aventure ».

Le lendemain la ſupercherie fut découverte. Les Magiſtrats qui en furent avertis conſulterent les Savans ſur les moyens de conſerver ces arbres, l'ornement de leur Ville. Le célèbre Boerrhave entreprit leur guériſon, & employa divers ingrédiens qui réuſſirent à faire reprendre leurs parties diviſées. Cette cure fut auſſi admirée qu'applaudie de tous les Habitans de Leide.

Voilà l'effet du génie. Quel Jardinier ſe fût aviſé de tenter cette entrepriſe, & d'employer ces moyens? Nous aurions deſiré de connoître la compoſition dont Boerrhave ſe ſervit, mais les ouvrages des Jardiniers Hollandois que nous avons lus ne font nulle mention de cette anecdote, autant importante pour le Jardinage, que glorieuſe pour la mémoire de ſon Auteur.

Ce que j'ai dit des plaies des arbres eſt également applicable à ceux des forêts, des taillis & de nos jardins; mais il faut mettre une grande différence entre les arbres abandonnés aux ſoins de la Nature, & ceux qui ſont objet de notre travail, pour en tirer du profit ou de l'agrément. S'il étoit

poſſible d'uſer envers les premiers des préſervatifs dont j'ai parlé ci-deſſus, ils pouſſeroient bien autrement qu'ils ne font. A l'égard des bois taillis, je remarquerai que les ouvriers intelligens les coupent dans la ſouche même. Outre qu'ils y trouvent leur avantage, plus les plaies ſont rapprochées du centre de la sève, plus l'éruption des pouſſes nouvelles eſt facile. Les parties du tronc étant plus remplies d'humide & de ſuc ſont plus aiſément percées, que l'écorce ſéchée en-deſſus & durcie par l'air, & par conſéquent plus difficile à ſe briſer & à ſe déchirer pour ouvrir un paſſage à la ſève. Si à meſure qu'on abat les taillis, on avoit ſoin de recouvrir les plaies avec de la terre voiſine, on les mettroit à couvert de l'impreſſion de l'air qui les deſſèche & en pompe les ſucs. La Nature nous indique ici la route que nous devons tenir : elle fait croître ordinairement ſur ces plaies des mouſſes ou des herbages qui les garantiſſent de l'action de l'air. D'ailleurs les pluies abondantes, y envoient toujours des parcelles de terre ſur leſquelles croiſſent ces mouſſes & ces herbages. On éviteroit cet incon-

vénient en couvrant la ſouche de l'arbre de trois ou quatre pouces de terre qui ſerviroit en même temps de nourriture aux plantes adventices qui y naiſſent, on ſauveroit même un grand nombre de ſouches, qui ne pouſſent plus pour avoir été laiſſées à l'air.

On élague tous les trois ans les arbres des avenues & des grands chemins, & l'amour du gain fait qu'on tire tant qu'on peut ſur le gros bois. De cette pratique il réſulte deux effets funeſtes. L'un eſt de n'avoir que de vilains arbres dégarnis du bas, dreſſés en forme de houſſoirs à long manche, & que les moindres ſecouſſes des vents étêtent facilement. Le mal eſt bien plus grand par rapport aux plaies fortes qu'on leur fait ; les dernières commencent à peine à ſe guérir, qu'ils en éprouvent de nouvelles. Les ſuites de ces mutilations fréquentes ſont le dépériſſement, la langueur & la mortalité. Elles empêchent auſſi les arbres de pouſſer & de groſſir : leur bois ne peut avoir de qualité ; couvert extérieurement de calus & de nodus, il n'eſt en-dedans que nœuds, pourriture & gangrene. Quelle perte que celle de tant d'arbres qui meurent chaque

année, & dont l'étendue & la grosseur devroient être immenses, tandis qu'ils sont exactement remplacés par des avortons qui le seront bientôt à leur tour !

On n'a pas à craindre, en n'élaguant point les arbres, qu'ils soient extrêmement touffus du bas, & qu'ils ne profitent point du haut. Il est fort aisé de les bien dresser dans leur jeunesse. C'est de les ébourgeonner d'abord, quand ils poussent de travers durant les premières années, puis lorsqu'ils sont formés & parvenus à la hauteur requise de couper avec la serpette toutes les fausses pousses. Un seul ouvrier peut soigner au moins dix mille arbres par an. Il est d'usage en Provence & dans plusieurs pays de bois, de frotter avec un bouchon de paille bien tortillée les tiges sur lesquelles paroissent de fausses pousses naissantes : on recommence à mesure qu'il s'en forme de nouvelles, la mutilation est évitée, & la nourriture qui passeroit en elles, si on les laissoit croître, tourne au profit de la totalité de l'arbre, qui croît en tout sens, & qui fait une tête superbe.

Tout ce qui se passe dans les plaies

humaines, & dont nous avons fait l'application aux végétaux, n'a pas moins lieu pour leurs racines que pour leurs branches. Nous avons ſuivi en terre les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, & aux pivots ſupprimés. Voici ce que nous avons découvert à ce ſujet. Diſtinguons d'abord quatre ſortes de racines, des oſſeuſes ou ligneuſes, des moyennes qui ſont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même groſſeur, des fibreuſes, & celles qu'on nomme chevelu.

Quant aux racines oſſeuſes ou ligneuſes, ainſi appelées, parce qu'elles participent à la dureté des oſſemens & du bois; elles ne s'alongent jamais, ni ne redeviennent oſſeuſes, lorſqu'elles ont été coupées fort près de la ſouche; mais il ſe forme à leur extrémité quantité de filets ou de racines moyennes, qui le plus ſouvent reſtent fibreuſes. Deux choſes ſe paſſent alors. D'abord le ſuc nourricier flue de ces extrémités coupées, il forme enſuite un petit bourrelet, qui à la longue opère un recouvrement. On en voit éclorre quantité de menus filets qui s'alongent &

ſe partagent en différens rameaux. Il eſt donc d'une grande conſéquence de ne point taillader, comme on fait, les groſſes racines.

La même choſe arrive dans un ſens lors de l'amputation de quelque partie oſſeuſe du corps humain. Un os eſt carié ou gangrené, on eſt obligé de couper cette partie qui ſe remplit par la ſuite, mais en ceſſant d'être la même. La Nature y forme un calus qui joint les deux parties ſéparées, ſans acquérir la conſiſtance, ni la ſolidité de la partie oſſeuſe qui a été enlevée.

Comment la Nature agit-elle à l'égard de ces racines oſſeuſes ſupprimées ou écourtées? Elle en procrée de nouvelles ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui ſont eſſentielles, elle les fait éclorre du tronc, ſoit dans l'intérieur de la terre, ſoit à ſa ſuperficie. Pour s'en convaincre, il ſuffit de jeter les yeux ſur la plupart des ormes plantés à racines écourtées, & l'on verra à la ſuperficie de la terre quantité de ces racines placées horizontalement, & qui ont dardé en terre: & ſi elles ne ſont pas apparentes, c'eſt

parce que les arbres ont été plantés trop avant, ou parce que la peau extérieure du tronc s'est trouvée trop dure pour être percée à la superficie de la terre. Pourquoi ôter aux arbres ce que la Nature est obligée de procréer de nouveau, & ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail, puisqu'il faut que la sève fasse un violent effort pour percer la peau épaisse du tronc ?

Si on m'objecte que des arbres venus de semence font voir de ces sortes de racines surajoutées au tronc, je répondrai que leur production postérieure n'a lieu que parce que celles qui sont produites en premier lieu lors de la formation de ces arbres, n'étant point suffisantes pour pomper & contenir en assez grande quantité la sève qui leur est nécessaire, la Nature se procure alors un plus grand nombre de suçoirs pour attirer cette sève en produisant au tronc de nouvelles racines. Son procédé, au-lieu d'infirmer ma proposition, ne fait que l'appuyer.

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux, qui renferme un suc visqueux & mucilagineux. La Nature les forme de la grosseur d'une

plume. Quand elles ſont coupées, elles s'alongent plus aiſément que les précédentes, à cauſe du gluant dont elles ſont empreintes. Il n'en eſt pas moins conſtant qu'il en coûte à la Nature pour les refaire, & que leurs plaies, quoique moins conſidérables que les précédentes, paſſent également par les cinq degrés de guériſon énoncés ci-deſſus.

Le chevelu ſe reproduit facilement. Il eſt néceſſaire dans l'ordre de la végétation pour pomper les ſucs de la terre, & les tranſmettre aux autres racines.

A l'égard des pivots ſi injuſtement proſcrits, je remarque premièrement que la plaie énorme qu'éprouve le tronc, a beaucoup de peine à ſe guérir; le ſuc pompé par les racines, ne peut plus alors être envoyé dans les branches. Dénué d'enveloppe & de peau qui le retiennent, il faut qu'il ſe répande par cette ouverture perpendiculaire. Il flue pendant deux, trois & quatre mois, & imbibe la terre. Cette ſève extravaſée ſe chancit, ſe moiſit & ſe putréfie; le recouvrement de la plaie eſt d'ailleurs d'autant plus difficile à ſe faire, que quantité d'animaux, habitans internes de la terre, s'atta-

chent à cette plaie, qu'ils vont picoter & ſucer. Cette ſeule cauſe a fait périr un nombre infini d'arbres.

La ſeconde obſervation n'eſt pas moins importante. Toute plante pivotante à qui on ſupprime ſon pivot, ou le reproduit, ou ne réuſſit jamais quand elle ne peut en réparer la perte. C'eſt un fait inconteſtable que j'ai vérifié ſur des milliers d'arbres. Tant que la plaie qu'occaſionne la ſouſtraction du pivot n'eſt point guérie, ils rechignent & languiſſent; ils ne commencent à pouſſer qu'après la formation du nouveau pivot. Enfin les arbres de haute tige armés de leur pivot, ſe ſoutiennent contre les ſecouſſes des vents & l'impétuoſité des ouragans furieux qui en déracinent quantité.

On voit (*Pl. IV, fig.* 1) un arbre *a* levé avec toutes ſes racines, dont les divers grouppes ſont cotés *b*; *c* eſt le pivot ou racine principale & eſſentielle à toute plante, elle plonge perpendiculairement dans le fond de la terre. La *fig.* 2 repréſente le même arbre, tel que l'habillent les Jardiniers; *a* eſt le pivot retranché; *b* ſont les racines oſſeuſes ou ligneuſes, coupées très-court, qui ne s'alongent plus & ſouvent

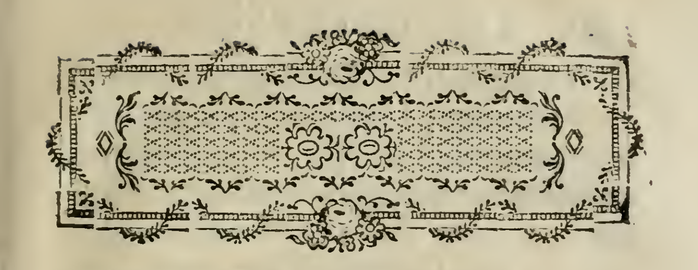
ſouvent même périſſent ; *c* indique deux racines pivotantes que la Nature a reproduites pour remplacer le pivot coupé ; *d* racines adventices, venues près du tronc à la place de ces racines oſſeuſes, ſouſtraites, & dont la Nature ne peut ſe paſſer. Ces racines latérales ſont d'autant plus fortes, qu'elles ſont plus près de la ſuperficie de la terre.

C'eſt une pratique reçue dans le Jardinage, de couper des racines fortes aux arbres, pour les mettre à fruit. On fait des trous dans leur tronc, avec des vilebrequins, & on y enfonce des chevilles de bois. Nous dirons au ſujet de cette pratique meurtrière, que ces arbres ainſi mutilés n'en rapportent pas davantage, dépériſſent & meurent au bout de quelques années. Nous avons donné pour les rendre fructueux, des moyens qui ne violentent point la Nature. Il eſt quelquefois néceſſaire de faire des plaies aux racines des arbres, dans le cas de la jauniſſe, & de la brûlure du bout des branches, comme je l'ai dit, en parlant de la cure de ces maladies.

Les autres végétaux, de quelque nature qu'ils ſoient, ſont compris dans les arbres, comme les eſpèces particu-

lières dans leur genre. Ils éprouvent par proportion à leur capacité & à leur texture, ce qu'éprouvent les arbres pour la guériſon de leurs plaies. On effeuille les uns pour les faire, dit-on, groſſir & fortifier, on étête les autres, afin d'obliger la ſève à ſe porter aux rameaux qu'on leur laiſſe. Pluſieurs ſont arrêtés par les bouts & pincés ſans néceſſité. Tous les Jardiniers, en les plantant, les arrachent; la moitié de leurs racines reſte en terre, & celles qui ont été épargnées ſont encore coupées. Indépendamment de ce qu'il faut que ces plaies multipliées ſe guériſſent, la Nature eſt obligée de procréer de nouveau ces mêmes racines. Quelle dépenſe inutile de ſève, & quel retardement pour la végétation!

Au reſte, tout ce que je preſcrits à l'égard des plaies des végétaux, ne rend le Jardinage, ni plus long, ni plus difficile à pratiquer. L'Art & l'Ouvrier n'ont été avilis, juſqu'à préſent, que parce qu'on a travaillé ſans règles & ſans principes. Que déſormais l'intelligence & une bonne judiciaire dirigent les opérations des Jardiniers, leur profeſſion ſera honorable, & ils jouiront d'une conſidération bien méritée.



TRAITÉ *DE* LA CULTURE *DES ORANGERS.*

ON prétend que les premières greffes d'orangers ont été apportées par les Portugais de la Chine, d'où ces arbres tirent leur origine. Dans les climats les plus chauds de l'Aſie & de l'Europe, ils s'élèvent naturellement à ſoixante pieds de haut: ils procurent même des forêts agréables à nos Provinces méridionales, où ils ſe ſont comme naturaliſés. Leur beauté les fait cultiver dans les pays ſeptentrionaux; on y a trouvé l'art de leur procurer une température convenable. Telle eſt l'origine de la conſtruction de leurs ſerres.

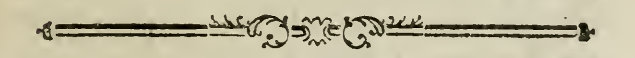
Leur culture, ſi l'on en croit quel-

ques Jardiniers, eſt le chef-d'œuvre du Jardinage. Ces arbres, il eſt vrai, ſont pour nous des plantes étrangères, envers leſquelles l'Art eſt obligé de ſuppléer à la nature de nos climats; il n'en eſt pas néanmoins qui requièrent moins de ſavoir & d'induſtrie. Des ſoins particuliers, ſelon leur tempérament plus ou moins délicat, ſont tout ce qu'ils exigent. Ces ſoins, à quelques légères différences près, ſont les mêmes pour leurs différens genres. Le citronnier, par exemple, demande une terre plus légère que celle de l'oranger, de fréquens arroſemens en hiver, plus abondans en été : il craint le voiſinage des fenêtres dans la ſerre, ainſi que les rayons trop vifs du ſoleil, & comme il eſt plus ſenſible au froid, il veut être ſerré plutôt & ſorti plus tard.

Peu d'arbres viennent auſſi aiſément que les orangers. Il n'en eſt point non plus qui reprennent avec autant de facilité, quand ils ſont bien plantés, & que leurs racines n'ont été ni déchiquetées, ni écourtées. Enfin il n'en eſt point qui ayent en eux le principe d'une plus longue vie, ſans en excepter le chêne; ils ſupportent

également la fatigue & les maladies, dont ils se remettent promptement. Entre les mains des mauvais Jardiniers & de ceux qui se piquent d'être consommés dans leur culture, leur durée est la même ; le seul défaut de soin cause leur perte.

On compte cent vingt-huit espèces d'orangers, dont les Botanistes font trois genres ; les orangers , les citronniers & les limons. Dans la liste qui sera placée à la fin de ce Traité, on trouvera leurs noms, leurs qualités, la forme de leurs fruits & de leurs fleurs, d'où il ne résulte dans un très-grand nombre que des variétés plus délicates les unes que les autres.



CHAPITRE PREMIER.

De la serre des Orangers.

SANS nous arrêter à faire la description d'une serre , qui a exercé plus d'une plume, nous nous contenterons de dire qu'elle doit être bien bâtie,

de hauteur convenable & de grandeur proportionnée aux arbres, suffisamment percée & fermant exactement. L'expofition du midi eft la feule qui lui foit propre. Au-lieu d'être enfoncée ou plus baffe que le terrein voifin, il vaut mieux qu'on y monte par une pente infenfible. Son aire ne doit être ni carrelée, ni pavée, ni plancheïée, mais bien battue & fablée. La forme carrée me paroit préférable à la longue; les arbres y font plus à l'aife, l'air y circule davantage, & dans les grands froids la chaleur du feu qu'on y fait fe communique à l'inftant par-tout. Comme une ferre carrée formeroit un corps de bâtiment trop faillant, on peut en avoir deux, ou partager la longue par une cloifon de refend. Neuf ou dix pieds de hauteur fuffifent pour placer les orangers moyens, il en faut au moins douze ou quinze pour les plus grands. Il feroit à propos que toutes les ferres fuffent voûtées, & que les croifées, ainfi que les portes, fuffent cintrées. Je ne dis point que pour empêcher le froid d'y pénétrer, il eft effentiel de placer au-deffus, des appartemens ou des greniers.

Nous élevons à grands frais des orangers qui nous rendent peu, & qui ſont des temps infinis à venir. Pourquoi ne pas les mettre en pleine terre dans des endroits bien expoſés ſous de grands chaſſis vitrés avec des poêles d'une chaleur douce, placés de diſtance en diſtance, non pour les pouſſer, ainſi que cela ſe pratique à l'égard des productions prématurées, mais ſeulement pour les garantir des impreſſions du froid ? On les gouverneroit d'ailleurs comme les plantes exotiques qui ſont en pleine terre au Jardin du Roi ; & dans la belle ſaiſon les vitrages diſparoîtroient & laiſſeroient voir des allées délicieuſes.

On prépareroit un terrein particulier qui ſeroit défoncé de cinq à ſix pieds, & dont la terre ſeroit compoſée comme celle des orangers, avec cette différence que des engrais convenables ſuppléeroient au défaut des influences de l'air dans nos climats. Les arbres ſeroient labourés, taillés & dirigés ſuivant l'uſage ordinaire, ils pourroient nous donner d'auſſi excellentes oranges dans leur genre, que les figues, les melons & les raiſins

en Normandie, où ces fruits ſont aſſez bons à certaines expoſitions. Qu'on ſuppute les frais annuels que ces arbres occaſionnent, avec la dépenſe une fois faite des chaſſis & de leur entretien, & qu'on faſſe une compenſation de leur produit actuel & modique, avec celui qu'on en tireroit en pleine terre, on ſaura à quoi s'en tenir. Il ſuffiroit de faire conſtruire une petite ſerre à chaſſis pour une demi-douzaine d'orangers ſeulement, on l'exécuteroit enſuite en grand ſi le ſuccès étoit heureux. Un des avantages qui en réſulteroient, ſeroit d'avoir quantité de fleurs & de plantes, qui tous les ans périſſent ou ſouffrent beaucoup du froid, même dans les meilleures ſerres, telles que les giroflées doubles & les légumes.

On pourroit encore, ſans grands frais, élever des orangers en pleine terre, mais en eſpalier. Dans des trous de cinq pieds de profondeur, ſur ſix de large, dont le rempliſſage ſe feroit avec la terre employée pour les caiſſes, on planteroit ces arbres avec toutes leurs racines, le long d'un mur bien enduit. On ſupprimeroit le treillage dont la ſaillie occaſionne des

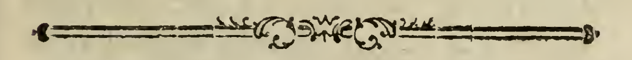
vents coulis même derrière les meilleurs paillaſſons, quand ils ne ſont pas bien clos, & à ſa place on feroit uſage de lattes aſſemblées avec du fil de fer ou des clous d'épingle, & appliquées au mur, ſur leſquelles on étendroit les branches des orangers qu'on tailleroit & ébourgeonneroit, comme les pêchers. Dans les campagnes où le plâtre eſt commun, on les paliſſeroit à la loque dont on a vu ci-devant les avantages pour les arbres.

Mais, comment, me dira-t-on, garantir les orangers du froid, tant interne du côté de la terre, pour l'empêcher de ſe prendre, qu'externe du côté du corps de l'arbre & des branches ? Sur des crampons de fer d'un pied de long pour la ſaillie, faiſant crochet au bout, & ſcellés au-deſſous du larmier, on poſeroit des planches peintes à l'huile, & un peu inclinées ſur le devant, en forme d'auvent, qui rejeteroit les eaux. Au-deſſous de ces planches on appliqueroit des paillaſſons extrêmement épais, qui tomberoient juſqu'à terre. Tous les jours, ſur les neuf heures du matin, tant qu'il ne géleroit point,

on les leveroit pour les rabaiſſer ſur les trois ou quatre heures. Lors des brouillards, & dans les temps nébuleux, humides & venteux, on laiſſeroit les paillaſſons abaiſſés, & durant les fortes gelées on y ajouteroit une ample garniture de grande litière tenue du haut en bas avec des perches debout & en travers, comme on le fait pour les figuiers & les grenadiers. Dans les temps doux, on l'ôteroit afin de donner de l'air aux arbres qu'on couvriroit ſeulement avec les paillaſſons.

Il s'agit à préſent de garantir de la gelée la terre du pied des orangers tant en-deſſus qu'au pourtour des racines. Pour cet effet, il faudroit uſer d'un moyen univerſellement pratiqué dans le Jardinage à l'égard des ſemi-doubles miſes en pleine terre en Octobre & Novembre ; il conſiſte à garnir la ſuperficie de la terre à cinq ou ſix pieds au pourtour de l'arbre, avec un pied d'épais de grande litière, qui y reſte tout l'hiver. C'eſt un fait certain qu'il ne gèle jamais au-deſſous quelque forte que ſoit la gelée, quand cette litière eſt ſuffiſamment épaiſſe, bien battue & affaiſſée.

En 1740, M. Mouffle de la Tuillerie exécuta à Sceaux un projet presque semblable à celui que je viens de donner. Ses orangers furent enfermés dans un bâtiment de charpente couvert de chaume, où l'on avoit pratiqué des soupiraux vitrés de distance en distance. Plantés dans une terre factice, suivant l'usage, ils ne gelèrent pas ; mais ils se dépouillèrent de leurs feuilles, faute de respiration, & l'humidité rendit leurs pousses jaunes & veules. L'été & l'hiver s'étant écoulés, on fut obligé d'abandonner cette nouvelle plantation mal dirigée, dont les arbres aussi recommandables par leur grosseur que par leur beauté périrent entièrement.



CHAPITRE II.

De la terre propre aux Orangers.

LA terre propre aux orangers est celle qui approche de la terre des climats dont ils sont originaires, avec

cette différence que les nôtres étant enfermés dans des caiſſes, ne peuvent tirer leur ſubſtance que d'une portion de terre fort limitée, qui doit être par conſéquent meilleure que celle du pays où leurs racines pompent horizontalement les ſucs à des diſtances éloignées. De plus, ces derniers ont l'avantage de jouir dans tous les temps des bienfaits de l'air, & des influences d'en haut. Il eſt donc queſtion de compoſer une terre dont les ingrédiens ſoient aiſés à trouver, & qui ſoit convenable aux orangers dans tout climat.

La meilleure des terres pour les orangers comme pour les couches, eſt celle des taupinières, je la crois même préférable au terreau, qui eſt ordinairement trop délié. Cette terre que les taupes jettent dehors après l'avoir émiée avec leurs pattes, eſt peut-être le plus excellent engrais qu'il y ait pour les plantes. Par ces terres de taupinières, on n'entend pas celles que ces petits animaux fouillent indiſtinctement dans toutes ſortes d'endroits, mais celles des bons terreins & des bas-prés où ils élèvent de petits dômes d'une terre noire, douce, émiée

& pulvérisée. Les Jardiniers se servent communément d'une terre jaunâtre qu'ils appellent franche, laquelle est matte, froide, argilleuse & n'est à proprement parler que de la terre à four ; aussi sont-ils dans la nécessité d'employer en grande quantité d'autres ingrédiens. Je ne me sers donc point de celle-ci à qui le nom de franche convient si peu, & sans m'arrêter à la couleur, je dis avec la Quintinye, que la marque d'une terre bonne & naturelle est décidée par ses productions ; c'est celle où les arbres, les grains, les légumes, les fleurs & toutes les plantes font des progrès rapides, sans le secours abondant & réitéré du fumier. Si en la fouillant il paroît qu'elle soit la même en fond, comme en superficie, elle mérite le nom de franche.

Ce fameux Jardinier donne l'avis suivant pour juger de la bonté d'une terre. Prenez-en une poignée : flairez-la : si elle a une odeur forte, elle n'est pas franche : si elle n'en a aucune, elle l'est. Il propose encore de délayer dans de l'eau un peu de cette terre, puis après l'avoir bien battue, lorsque l'eau sera reposée, d'en mettre

dans ſa bouche, & de la goûter. Si on aperçoit qu'elle ait un goût âcre & piquant, elle n'eſt rien moins que franche; ſi elle eſt douce, & ne ſent preſque rien, ſa bonté eſt décidée.

La main & les yeux ſont encore juges en fait de bonnes & de mauvaiſes terres. Elles ont la première qualité, quand on peut en faire aiſément des pelotes, ſans les mouiller, de même que lorſque le grain en paroît un peu gros, abondant en parties liées & rapprochées, tel que celui des terres ſablonneuſes.

En ſuppoſant maintenant que celle qui doit être la baſe de la terre des orangers, ait les qualités requiſes, il faut qu'elle faſſe moitié de la compoſition qui leur eſt deſtinée. L'autre ſera formée d'un quart de crottin de mouton qui aura été dépoſé dans un trou deux ans auparavant. Couvert de quelques gazons un peu épais & renverſés, il s'y ſera cuit & digéré, & aura fermenté, ſans s'évaporer, au point d'être réduit en terreau.

Un quart de crottin de cheval ou de mulet conſervé avec les mêmes précautions. On peut, à ſon défaut, employer du terreau de couches nou-

vellement brisées & suffisamment consommé, en observant d'en charger davantage que de crottin de cheval ou de mulet, comme étant moins rempli de sucs.

Un quart de terreau de fumier de vache au moins d'un an; il est gras & onctueux, & sert à faire la liaison de tous les ingrédiens dont il modère le feu & l'activité.

Le dernier quart sera de poudrette. Quelques Jardiniers, pour pousser à fleurs leurs orangers, emploient la matière fécale peu de temps après qu'elle a été tirée des lieux d'aisance. Elle est alors corrosive & brûlante, & fait jaunir les arbres. De plus, elle communique à la fleur son odeur qu'elle n'a point entièrement perdue.

On fait encore entrer dans la composition des terres d'orangers, les boues des rues & des grands chemins, les terres d'égoût, de mares & de fossés. A Paris & dans les environs, nombre d'orangistes se servent d'une terre particulière, nommée *terre de gadoue*, différente de la poudrette; elle provient des immondices des rues de Paris qu'on enlève par tombereaux pour les porter hors de la ville dans les lieux

de leur deſtination. Ces immondices pourries & conſommées forment par la ſuite un excellent terreau, mais brûlant & corroſif quand on ne le laiſſe pas eſſorer au moins pendant un an.

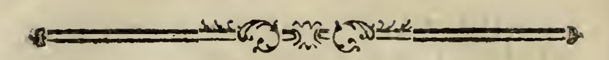
Avant que de mêler ces divers ingrédiens dont on aura fait autant de tas ſéparés, il faut 1°. les battre & les remuer pour briſer les mottes & les pulvériſer. 2°. Les paſſer, non à la claie, mais au crible d'oſier, tel que celui dont les maçons ſe ſervent. 3°. Jeter quatre pelletées de la terre naturelle, & une de chacun des autres ingrédiens, en les jonchant & les éparpillant, puis relever ces terres & les mettre en un ſeul tas. Cette opération faite une ſeconde & une troiſième fois, on peut être aſſuré de leur mélange & les employer, comme nous le dirons en parlant de l'encaiſſement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles deſſéchées, & du marc de raiſin que l'on n'emploie qu'à deſſein de pratiquer dans cette terre factice des ſoupiraux, pour que l'eau des pluies & des arroſemens pénètre plus facilement la motte des arbres, je les crois fort inutiles. Je ne dirai rien de différentes

mixtions de drogues dangereuſes, telles que la chaux, le ſoufre, le nître, le ſalpêtre, les cendres de toute nature & la ſuie de cheminée, dont quelques perſonnes garniſſent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui ſemblent n'opérer que pour détruire.

Tous les orangiſtes s'accordent à préparer leurs terres long-temps avant que de les employer. Trois ou quatre ans ſuffiſent pour que leur grand feu s'évapore, & ne ſont pas trop pour leur faire perdre leurs parties ſpiritueuſes, pourvu qu'on les dépoſe dans un trou au nord, qu'on les foule bien, & qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions elles ſont préſervées du pompement de l'air & de ſon aſpiration, ainſi que des pluies, des neiges & des gelées qui entraînent les ſels de ces terres, & n'en font plus qu'un réſidu.





CHAPITRE III.

Des Orangers de pepin, & de leur Greffe.

DANS différens endroits des climats convenables aux orangers, on ne ſe donne point la peine de les ſemer, mais on les élève de bouture, comme nous le pratiquons à l'égard de la vigne, du coignaſſier & du groſeillier : ſi on veut les changer d'eſpèce, on les greffe. Avant que de ſemer des pepins d'orange, il faut laiſſer pourrir la pulpe, la graine n'ayant ſon complément que lorſque celle-là lui a communiqué tous ſes ſucs par ſa diſſolution. Au mois de Mars on emplit de terre préparée des vaſes ou des caiſſes, & on y dépoſe des pepins d'orange en y faiſant un trou avec le doigt ; on les eſpace à trois ou quatre pouces en échiquier. Ils y reſtent deux ou trois ans, durant leſquels on les préſerve également du froid & de la trop grande chaleur, & on les laiſſe pouſſer à leur gré.

Lorſque les plants commencent à ſe

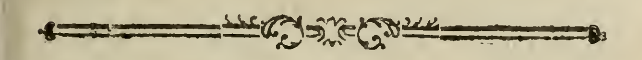
fortifier, on les élague un peu du bas, & on forme leur tête d'année en année. A la troisième on les lève en motte, & on les place dans de petits pots séparés qu'on laboure avec les doigts pour ne point endommager les racines. Au bout de 4, 5, 6, 7 ou 8 ans, ils sont bons à être greffés, si leur grosseur est celle du petit doigt. Cette opération se fait en pied ou en tige de deux façons, savoir à œil dormant & en approche. Quand on les greffe en pied de l'une ou de l'autre manière, il faut laisser croître & alonger la greffe pour former une tige à l'arbre. Tant que son écorce est tendre, & se lève aisément, c'est-à-dire en Juillet, Août & Septembre, on peut le greffer à œil dormant de la manière usitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne se fait qu'en Mai. On place deux arbres assez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puissent se toucher, & on les joint ensemble de deux façons qui réussissent également, en observant de greffer plutôt d'un sujet plus foible sur un sujet plus fort, que d'un plus fort sur un plus foible. La première façon est de lever à tous deux verticalement

un petit morceau d'écorce & de bois, d'appliquer enſuite les plaies l'une ſur l'autre, de lier les tiges avec de la laine ou du coton, & de leur donner un tuteur. La jonction doit être faite dans le courant du mois d'Août ; on coupe alors tout près de la ligature le rameau dont on a greffé, ainſi que la tête du ſauvageon, & on entoure ces plaies d'une emplâtre de bouſe de vache. Dans les greffes ordinaires c'eſt le ſujet greffé qui en adopte, pour ainſi dire, un étranger, au-lieu qu'ici c'eſt l'alliance, l'union intime de deux branches qui font réciproquement les avances pour ſe conjoindre.

La ſeconde façon de greffer en approche diffère peu de la première ; elle ſe fait auſſi dans le mois de Mai à deux ſujets voiſins l'un de l'autre, puis on coupe la tête du ſauvageon qui doit être gros comme le doigt. Il faut que le rameau de l'oranger greffé qu'on choiſit pour former la greffe du ſauvageon, ſoit plus menu que ce dernier, à qui l'on fait une entaille par l'endroit coupé où on lui a retranché la tête ; cette entaille ne doit point aller juſqu'à la moëlle. Enſuite on coupe au rameau dont on veut greffer

le sauvageon la peau des deux côtés, & on l'introduit dans l'entaille faite à ce dernier, en sorte que les deux *liber* se répondent exactement. Cette opération requiert célérité, de peur que les parties incisées ne se hâlent & ne se dessèchent ; si l'humide & l'onctueux, causes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette manière de greffer, comme dans la précédente, la ligature, la bouse de vache, le tuteur & le sevrage ont également lieu. La réunion des parties est complette, lorsqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué sur le sauvageon est soudé avec lui.



CHAPITRE IV.

Des Orangers Provençaux ou Génois, & de leur Gouvernement.

PEU de gens élevent des orangers de pepins, on préfère de les avoir tout greffés, & de les faire venir directe-

ment des lieux de leur naiſſance. Nous avons à Paris des Provençaux qui en font un grand commerce chaque année, ſoit en motte, ſoit à racines découvertes. On s'aperçoit bientôt ſi les premiers ont ſouffert en chemin, lorſque leurs feuilles ſont flaſques & plient ſans ſe caſſer. La peau d'un beau vert un peu jaunâtre, liſſe & unie, qui ſe lève aiſément avec la pointe d'un couteau, eſt un indice certain de la ſanté des ſeconds. On remet en Octobre aux Provençaux un état des groſſeurs, des eſpèces, & des hauteurs des tiges qu'on veut avoir, & ils vous les font tenir dans le mois d'Avril. Ces arbres ſont préférables à ceux qu'ils vendent après les avoir long-temps gardés. L'eſſentiel eſt d'en avoir de levés & non d'arrachés. Je conviens que difficilement emballe-t-on ſur les lieux des orangers avec de longues racines, mais il faut en faire la dépenſe, ſi l'on veut jouir; elle n'eſt pas exorbitante.

Dès qu'ils ſont arrivés au lieu de leur deſtination, on doit les jeter dans de l'eau qui ne ſoit pas trop fraîche, & les y laiſſer cinq ou ſix heures. Après qu'ils en auront été tirés, & qu'on les aura fait eſſorer durant une heure en-

viron, pour que la terre ne ſoit pas en bouillie autour des racines, on procédera à leur préparation, ſuivant les principes que j'ai établis par rapport à la plantation, & on les placera, ſoit dans des mannequins, ſoit dans des pots ou dans des caiſſes dont le fond garni de platras, facilitera l'écoulement de l'eau. Les premières racines au-deſſous du tronc immédiatement, ſont d'ordinaire hors de terre, & expoſées à l'air: c'eſt une mauvaiſe pratique. Les habitans des régions où naiſſent ces arbres, m'ont dit qu'ils y étoient plantés, comme le ſont ici nos arbres fruitiers, c'eſt-à-dire, les racines en terre; la nature les a fabriquées pour être bénéficiées par ſon humidité.

Il eſt inutile d'avertir qu'il faut placer la tige de l'arbre d'à plomb & dans le milieu de ſa caiſſe. Mais ce qui eſt bien eſſentiel pour les jeunes orangers, comme pour les autres, c'eſt la façon de couvrir leurs plaies. La cire jaune, vierge ou verte, la térébenthine, les topiques graiſſeux n'y doivent jamais être employés: la terre graſſe, le terreau, la bouſe de vache, ſont les ſeuls émolliens onctueux qu'il faille mettre en uſage pour la

cure des plaies, ainsi que je l'ai dit.

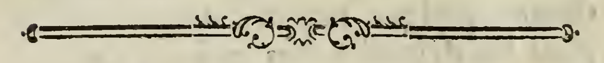
Il est maintenant question du traitement de la tête du jeune oranger nouvellement arrivé de Provence. Doit-on lui en laisser une toute formée, ou supprimer ses branches pour lui en faire pousser une nouvelle? La coutume est d'écourter les branches, & de les réduire à un petit nombre; elle est très-sage dès qu'on mutile les racines: comme on ôte aux arbres par ce retranchement les moyens de travailler, il faut nécessairement leur couper la tête. Pour nous qui les plantons avec toutes leurs racines, nous osons ce que les Jardiniers n'entreprendroient qu'au détriment des arbres.

Je prétends qu'on doit préférer les orangers à racines nues & découvertes, à ceux qui sont en motte. Ceux-ci ont ordinairement des racines plus écourtées, entassées & entourées de terre desséchée qui les comprime, souvent elles sont chancies, forcées & cassées. En plantant de tels arbres en motte, on ne voit aucun de ces défauts qui les empêchent dans la suite de profiter & de s'étendre.

L'usage est de mettre dans des couches vieilles ces orangers empottés ou encaissés.

encaissés. On les place aussi en pleine terre le long d'un espalier exposé au levant, en observant de les couvrir durant quelque temps d'un paillasson pour les défendre des ardeurs du soleil, & de garnir leur pied avec de grand fumier vieux. On les y laisse jusqu'à ce qu'on serre les orangers à la mi-Octobre. Plusieurs Jardiniers les en retirent au commencement d'Août quand ils sont bien repris, & les abritent afin qu'ils achevent leurs pousses, & s'accoutument à l'air avant que d'être mis dans la serre. S'ils poussent de travers, on les dirige en ôtant les bourgeons difformes qui se portent vers le bas, où l'on les raccourcit à un œil du dedans, on éclaircit les jets qui sont trop drus, & on laisse les gourmands symmétrisés, afin de garnir l'arbre, & de former sa tête. Quand au contraire ils ne poussent que d'un côté ou dans le milieu, il faut les retrancher totalement, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour garnir un vide : on les coupe alors à cinq ou six yeux, puis on les rabat à deux, & enfin on ne leur laisse que le drageon d'en-bas. C'est le vrai moyen, comme on l'a déjà vu, de fatiguer & de dompter les

gourmands qui deviennent branches utiles dans tous les arbres fructueux.



CHAPITRE V.

De l'encaissement & demi-encaissement des Orangers.

L'ENCAISSEMENT des arbres en pots ou en mannequins, est le même que celui des grands orangers, qu'on ne rencaisse que dans le cas de nécessité. Une caisse de douze ou quinze pouces leur suffit jusqu'à l'âge de sept ou huit ans : alors on les transplante dans la dernière qui en aura vingt ou vingt-quatre. C'est leur grosseur qui doit décider de la grandeur des caisses. Si elles sont trop profondes ou trop larges, ils ne pousseront qu'en racines, si elles sont trop petites, ils dépériront faute de nourriture. Cet encaissement a lieu envers ceux qui ne poussent plus comme auparavant, dont les feuilles jaunissent ou tombent, dont l'écorce, au-lieu d'être rebondie, est aplatie sur la partie ligneuse, dont les plaies ne se

recouvrent pas, & n'offrent point de bourrelet cicatriſant, dont le bout des branches noircit, & dont les feuilles ſont petites ou attaquées de la rouille. Un Jardinier attentif au langage muet, mais expreſſif de ſes orangers, prévient ces divers accidens dès qu'il en aperçoit les ſymptômes.

Le rencaiſſement eſt bien facile, lorſque les caiſſes ſont à barres de fer & à guichets qui s'ouvrent; on retranche la motte de chaque côté avec une bêche, ainſi que deſſus & deſſous. Ce retranchement ſe fait à de gros orangers depuis deux à trois pouces d'épaiſſeur, juſqu'à cinq ou ſix. Ceux qui n'ont point de machine pour tenir l'arbre ſuſpendu en l'air, afin d'en tailler la motte plus commodément, prennent un treteau un peu élevé, ſur lequel ils poſent une pièce de bois longue, au bout de laquelle ils attachent le corps de l'arbre après l'avoir auparavant garni, puis appuyant en baſcule ſur le bout de la pièce de bois, ils tiennent l'arbre ſuſpendu en l'air, & taillent la motte de tous côtés.

Les orangiſtes ne ménagent pas aſſez les racines; ils anticipent juſqu'aux groſſes, traitent les petites & les

moyennes ſans principes, & ſuppriment tout le chevelu. En conſéquence de ce qui a été dit plus haut de la préparation des racines des petits orangers Provençaux, j'établis les règles ſuivantes.

1°. Ne jamais écourter les racines tant qu'elles ſont vertes & franches, mais raccourcir ſeulement juſqu'à l'endroit vif celles qui ſont mortes ou languiſſantes. En les coupant ſi près de la motte, lorſqu'elles ſont vives, on les met à jour. Quand la motte vient à ſe fendre, l'air les pénètre, d'où il s'enſuit un épuiſement & un deſſéchement qui occaſionnent le dépouillement des feuilles.

2°. Retrancher ſeulement les racines uſées qui, alongées juſqu'aux bords de la caiſſe, ſe ſont émouſſées & repliées ſur elles-mêmes en forme de ſpirales. Elles ne peuvent avoir d'action, ni faire envoi d'aucun ſuc, ſoit dans le tronc, ſoit dans les autres parties de l'arbre.

3°. Ne point trop foncer en dégradant la terre, quand on eſt obligé de ſupprimer des racines mortes, de peur d'altérer les voiſines, ou de les mettre à jour lorſqu'elles ſont ſaines.

Voici l'unique façon de s'y prendre : tenir ferme l'une après l'autre les racines grosses & moyennes, & les raccourcir jusqu'à ce qu'on ait atteint le vif. Au-lieu de tirer sa coupe en bec de flûte alongé, qui jamais ne se recouvre, faire une taille courte, ronde & horizontale.

4°. Abattre en dernier lieu les encoignures de la motte qui, par ce moyen devient ronde, & facilite l'encaissement. Il est question maintenant d'y procéder en cette manière. On met au fond de la caisse trois pouces de platras ou de pierres tendres, légères & poreuses dans les lieux où l'on ne bâtit point en plâtre. Quelques-uns se servent de bâtons de fagot, qui facilitent l'écoulement de l'eau par les trous de tarière dont le fond de la caisse est percé. On les recouvre d'un lit de la terre dont nous avons parlé, laissant la place de la motte comme nous allons le dire. Je ne puis trop à ce sujet m'élever contre un abus qui règne dans le Jardinage. Tous les Orangistes s'accordent à battre cette terre ; & la Quintinye est d'avis de faire entrer un ouvrier dans la caisse pour plomber la terre à chaque lit, &

la rendre dure comme un plancher. Cet Agriculteur qui, en parlant de la plantation, avoit exactement recommandé de ne point fouler la terre avec les pieds, se trouve ici en contradiction avec lui-même.

5°. Prendre la mesure de la hauteur de la motte & la porter dans la caisse; faire ensuite le remplissage, en observant de la placer de façon qu'elle soit de niveau à la caisse, & remplir les côtés. Si la terre s'affaisse, on y met des hausses faites avec de petites planches ou des douves qu'on recharge jusqu'à ce qu'elle ait fait son effet. Je préfère cet usage à celui de battre la terre, soit avec les mains, soit avec de gros bâtons. Il n'y a pas lieu de craindre que la secousse des vents dérange la tête des orangers; leur motte renfermant leurs racines couvertes jusqu'au tronc, ont au moins quatre pouces de terre de plus que si on eût mis les racines à découvert.

Qu'on ne dise point que les orangers prendront trop de nourriture, qu'ils pousseront des racines trop longues pour l'étendue de leurs caisses, qu'ils produiront beaucoup de bois,

peu de fleurs & de fruits, qu'ils deviendront trop gros de tige, & qu'on ne bat la terre du bas & des côtés que pour les faire jeûner. Je soutiens 1°. que dirigés suivant mes principes, les arbres donneront amplement des fleurs, & une quantité suffisante de fruits par proportion à leur vigueur, ils pousseront moins en bois, & par conséquent il en faudra moins retrancher; 2°. Que les racines seront ralenties dans leur accroissement, dès qu'elles rencontreront le fond & les côtés de la caisse, & qu'elles se replieront de même. Quant à la tige, c'est le plus grand avantage qu'on puisse lui procurer que de la faire profiter. Au reste, quand elle est parvenue à une certaine grosseur, elle reste toujours à peu près dans le même état.

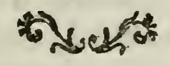
Il s'agit à présent de ce qu'on nomme demi-encaissement; on y procède de la même manière que pour l'encaissement. Ces deux opérations sont indiquées par la nécessité; le temps de les faire est le printemps & non l'automne voisine d'une saison âpre & rigoureuse, durant laquelle les orangers n'ont que trop à souffrir

ſans qu'on les affoibliſſe & qu'on les tourmente auparavant.

Une des ſuites de leur encaiſſement eſt le dépouillement de leurs feuilles, & par conſéquent la privation de fleurs, de fruits & de belles pouſſes pour l'année, & ſouvent pour la ſuivante. Un oranger ainſi dépouillé doit être traité différemment ; il faut le décharger beaucoup de ſon bois & le tailler à un, deux ou trois yeux. La Nature a pourvu à la réproduction ſubite & univerſelle des feuilles des autres arbres par une proviſion de ſève proportionnée. Ceux au contraire qu'on appelle de verdure perpétuelle, ſont fabriqués pour conſerver leurs feuilles, ne les quitter & ne les reprendre que ſucceſſivement. Qu'on juge de la dépenſe de la ſève qui eſt néceſſaire pour la réproduction de leurs feuilles opérée à la fois : elle eſt d'autant plus grande, que ces feuilles ſont fournies d'une ſève plus abondante que celles des arbres qui ſe dépouillent annuellement. Comparez une feuille d'oranger, de citronnier, de laurier avec celles de nos arbres fruitiers & ſtériles, & vous reconnoîtrez que l'épaiſſeur & le poids en ſont bien différens.

Quant à ceux qui n'en ont que de petites, tels que les ifs, les pins & les ſapins ; la Nature, au-lieu de raſſembler dans une ſeule une même quantité de ſève, la répartit dans pluſieurs, dont la réunion compoſe le pareil volume, & leur équivaut en peſanteur. Cette grande abondance de ſève eſt cauſe que ces feuilles tiennent plus long-temps que celles des autres arbres.

Pour prévenir le dépouillement des orangers, il ſuffit de ne point retrancher leur motte, & de ne point écourter leurs racines, comme on le pratique journellement. Je ſuis effrayé du précepte que donne la Quintinye, de ſupprimer environ les deux tiers de la vieille motte : il eſt impoſſible qu'on ne dégarniſſe de terre les reſtes des racines laiſſées à ces arbres infortunés. J'aimerois mieux renouveler plus ſouvent le demi-encaiſſement, & réſerver l'encaiſſement pour les cas d'une néceſſité abſolue, tels que la petiteſſe des caiſſes ou leur mauvais état.



CHAPITRE VI.

De l'arroſement des Orangers.

ON diſtingue deux ſortes d'arroſemens, ceux d'été & ceux d'hiver. Les orangers ne veulent que médiocrement d'eau ; il vaut mieux leur en donner ſouvent pour tenir la terre moite, que d'arroſer par flot & l'inonder ; lorſqu'ils pouſſent & fleuriſſent, on les mouille amplement deux fois la ſemaine. Les orangers qui ont ſoif, pâliſſent & jauniſſent. Leurs feuilles s'abaiſſent, ſont mollaſſes, & tombent ſouvent en partie, leur écorce s'aplatit ſur la partie ligneuſe & ſe ride, leurs fleurs penchent & ſe fanent. Dès que ces indices paroiſſent, on ne différera pas de leur donner de l'eau ; aux plus grands un arroſoir pour deux ; aux moyens un pour trois, & aux petits un pour quatre ou cinq. Il faut conſidérer, que comme nous laiſſons la terre fort meuble, les arroſemens la pénètrent, au-lieu que les orangers plantés ſuivant l'uſage, ne ſe reſſentent

presque point des arrosemens, à moins qu'on ne les baigne.

Il est certain que la trop grande abondance d'eau ne leur est pas moins préjudiciable que le défaut de ce liquide. Leurs feuilles, sans cesser d'être vertes, tombent, les fruits se pourrissent avant leur maturité, les bourgeons foibles & herbacés meurent en hiver; enfin les liqueurs moins aidées de l'action de la sève se corrompent, & la pourriture fait périr les arbres.

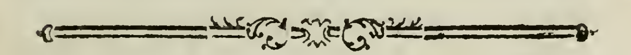
On demande à quelle heure du jour on doit arroser. Les arrosemens faits le matin & à midi, sont d'abord pompés par l'air, par la chaleur & par le hâle, par conséquent ils servent peu. Ceux du soir au déclin du jour sont trop proches du serein & des rosées de la nuit. D'ailleurs vers ce temps la motte & la caisse ont déjà commencé à se refroidir, & les arrosemens, suivis des fraîcheurs de la nuit, morfondent la plante. Ainsi donc le temps le plus propre pour arroser les orangers, est sur les cinq ou six heures après-midi dans les longs jours d'été, & quatre ou cinq dans les autres. L'eau tempère alors, humecte & rafraîchit successivement la motte; & lorsque

le ſerein, ſuivi des roſées fraîches de la nuit arrive, elle aura été ſuffiſamment dégourdie. C'eſt ce paſſage doux & inſenſible d'une chaleur vive à une fraîcheur tempérée qui fait la fécondité & le progrès des plantes.

Toute eau eſt bonne, pourvu qu'elle ne ſoit ni corrompue, ni bourbeuſe. Mais quelle qu'elle puiſſe être, il faut qu'elle ait été dépoſée durant un temps ſuffiſant, ſoit dans un baſſin, ſoit dans des tonneaux, & échauffée par le ſoleil. Il eſt inutile de dire que l'eau crue & fraîche eſt nuiſible à l'oranger qu'elle morfond. On l'arroſe ordinairement quand il eſt rentré dans la ſerre; cet uſage eſt fondé ſur ce que, dans le tranſport des caiſſes, la motte a été ébranlée, & que par l'arroſement on ſoude la terre avec les racines. Il en eſt de même pour la ſortie des caiſſes que l'eau appeſantiroit.

La tranſpiration des orangers, comme celle de toutes les plantes, étant moindre en hiver, à cauſe d'une attraction moindre de l'air, on les arroſe plus rarement; ſi-tôt qu'on s'aperçoit du plus léger indice de ſoif, on leur donne de l'eau, mais jamais avant ni durant une forte gelée.

La quantité eſt à peu près la même que celle preſcrite pour les arroſemens d'été, comme pour l'eau dégourdie, qu'on ſe gardera bien d'employer médiocrement chaude. Quand les gelées ont été longues, & qu'on a fait du feu dans la ſerre, l'évaporation de l'humide a été plus grande, il faut donc arroſer un peu plus. On connoît que les arbres ont beſoin d'eau, quoique l'état de leurs feuilles ne l'annonce point, quand la terre eſt fort ſèche, & qu'en y inſérant les doigts, on la trouve toujours en pouſſière.



CHAPITRE VII.

Du gouvernement des Orangers dans la ſerre.

PERSONNE n'ignore qu'il ne faut point ſerrer les orangers ni durant ni après la pluie, mais choiſir un beau temps, & attendre que les caiſſes ayent été eſſorées; l'humidité qui règne, tant ſur les branches, que ſur les feuilles y cauſeroit de la chan-

cissure. Immédiatement après leur rentrée, on leur donnera un petit labour, soit pour ôter les mauvaises herbes, soit pour faciliter aux arrosemens la pénétration de la motte. Ce labour se fait avec la houlette ou un couteau qui ne coupe point.

L'arrangement des orangers dans la serre doit être tel, qu'on puisse aisément passer autour des caisses pour les visiter. D'ailleurs quand les arbres sont trop proches, la circulation de l'air est gênée ; & les branches donnant les unes dans les autres, les feuilles jaunissent & tombent. On en place un petit entre deux de haute tige. Il est à propos qu'il y ait une allée de six pieds de la muraille aux orangers, pour que l'humidité qui fait blanchir & tomber les feuilles, ne s'y communique point, ce qui arrive nécessairement malgré les paillassons dont on les garnit, & auxquels elle s'attache.

Cette même allée doit régner aussi dans le milieu pour l'agrément, pour le renouvellement de l'air, & pour la commodité de placer les orangers & de les sortir. De plus, il faut que le Jardinier puisse avec une échelle dou-

ble y travailler durant leur ſéjour dans la ſerre. Voici en quoi conſiſte ce travail ; à les délivrer de la punaiſe & du puceron, dont les œufs, quoiqu'imperceptibles, n'en exiſtent pas moins. C'eſt durant l'hiver qu'il doit avec de petits linges doux frotter la tige, les branches & les feuilles, les laver & les éponger, couper les petits bourgeons morts ou mourans, & les chicots qui ont pu ſe former à l'occaſion des branchages caſſés en cueillant la fleur.

On ne peut trop recommander aux Jardiniers l'attention à fermer & à ouvrir la ſerre à temps. Je n'en vois que trop clorre les fenêtres après que l'humidité eſt entrée, & ſe montrer peu exacts à les ouvrir aux moindres rayons du ſoleil, quand les gelées ne ſont point fortes. Une des choſes les plus importantes pour la conſervation des orangers, c'eſt non-ſeulement de les garantir du froid & de la gelée, mais encore des vents coulis ; quand les ſerres ſont mal fermées, les plus voiſins des portes & des fenêtres ſont ſouvent brouis. En conſéquence on garnira leurs ouvertures de grande litière, de fumier & de paillaſſons tant

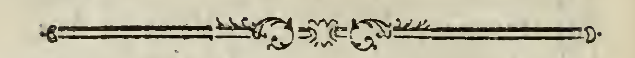
que dureront les froids, & pendant la neige.

La Quintinye (*Traité des Orangers, Chapitre IX*) prétend les garantir de la gelée par le moyen de lampes allumées & difperfées dans la ferre. Il fe fert de l'exemple d'une fimple bougie, qui dans un carroffe bien fermé, produit une chaleur fuffifante pour des voyageurs. Je ne crois pas cet exemple jufte, quant à l'application qu'il en fait. Je conviens que la bougie allumée dans un carroffe y produit une grande chaleur, mais c'eft parce qu'elle eft beaucoup augmentée par la tranfpiration & l'haleine des perfonnes qui y font, au-lieu que les orangers, loin d'en produire aucune par eux-mêmes, ont beaucoup de fraîcheur caufée par la motte de terre humide dans laquelle ils font plantés. J'ajoute que la fumée de ces lampes doit, à la longue, fatiguer les feuilles, que leur vapeur noire eft auffi nuifible que celle du charbon, & que les lampes, quoique multipliées, ne peuvent rien contre les froids exceffifs. Je ne dis rien de la coutume où font quelques Jardiniers de brûler dans la ferre jour & nuit, tant que le froid dure, de la paille ou du bois

vert qui y fait une fumée épaiſſe. Ils ont vu pareille choſe pratiquée par les Vignerons, qui dans leurs vignes lors des temps critiques, mettent le feu à des herbages ou à du fumier humide, & ils ont imaginé que ce qui pouvoit être de quelque utilité en plein air, devoit également réuſſir dans une ſerre cloſe de toutes parts. L'impreſſion de cette fumée au plancher & aux murs de la ſerre, ſuffit pour rejeter cet expédient.

Rien n'eſt préférable aux mottes pour échauffer une ſerre. Elles prennent feu aiſément ſans faire de flamme comme le bois, mais à peu près comme le charbon. Tous les matins & dans la journée, ainſi que le ſoir, tant que la gelée dure, vous allumez de ces mottes dans des poêles de fonte ou de terre, pour procurer non de la chaleur dans la ſerre, mais un air tempéré. Afin de pouvoir juger du degré de température, il faut placer dans ſon milieu un petit thermomètre qui réglera la quantité de mottes à mettre dans les poêles. Une fois conſommées, elles durent longtemps en forme de charbon & garantiſſent vos arbres de la rigueur du

froid, ſans l'inconvénient de la fumée, & des vapeurs malfaiſantes.



CHAPITRE VIII.

Des Orangers hors de la ſerre, & de leur gouvernement au printemps.

Les orangers, après avoir ſoutenu les rigueurs d'une ſaiſon fâcheuſe, après avoir été privés des bienfaits de l'air durant ſept mois de priſon, ont ſûrement pâti. On ne peut donc leur refuſer un reſtaurant qui les échauffe ſuffiſamment ſans les brûler, & qui les nourriſſe en même-temps. Ces deux effets ſont procurés par une bouillie de crottin de cheval bien conſommé, qui ſe fait ainſi. On en emplit un tonneau à moitié avec pareille quantité d'eau. Durant trois ou quatre jours on a ſoin de le bien remuer, même de l'écraſer avec les mains, comme quand on foule la vendange, ce qui forme une ſorte de bouillie dont on verſe un ſeau à chaque oranger fort & par pro-

portion aux autres. Avec ce reſtaurant on peut être aſſuré que les arbres font des progrès étonnans, ſont d'une verdure parfaite, & que jamais le hâle, ni la ſéchereſſe ne peuvent leur nuire, pourvu qu'on ait ſoin de faire les arroſemens ordinaires. J'ajoute que les encaiſſemens & demi-encaiſſemens ſont auſſi moins fréquens. J'ai vu l'eau de foſſe à fumier priſe chez les fermiers, réuſſir également.

Durant l'hiver nombre d'orangers n'ont pas laiſſé de faire des pouſſes nouvelles; à d'autres des bourgeons alongés en dérangent l'ordre & la ſymmétrie: alors on s'applique à les dreſſer. Leur beauté conſiſte à avoir une tige droite, une tête ronde en dôme ſurbaiſſé, ou en forme de calotte & ſans aucun vide au-dehors. Il faut que leur peau ſoit claire, liſſe & unie, ſaine & d'un beau vert. Du reſte, ils doivent être évidés, c'eſt-à-dire que les branchages ſoient détachés les uns des autres, & qu'ils ſoient pleins ſans confuſion.

Quelques-uns font la taille de l'oranger très-difficile: elle l'eſt comme celle des autres arbres, quand on ne s'y entend pas, & qu'on n'étudie point

leur nature, ni leur façon de pouſſer. On n'a pas, ce ſemble, aſſez diſtingué la taille proprement dite & l'ébourgeonnement; la première a pour objet la pouſſe précédente, & le ſecond la pouſſe actuelle. Tous deux étant fort différens doivent auſſi être traités différemment.

On demande s'il faut tailler les orangers en les ſortant de la ſerre, ou après qu'ils ont donné leurs fleurs, ou avant que de les rentrer. Ces trois époques ont leurs partiſans. Ceux qui taillent après la fleur, & qui ſuppriment ou raccourciſſent à meſure les pouſſes irrégulières, confondent la taille avec l'ébourgeonnement. Quelques-uns laiſſent aller les arbres à leur gré, & ſe contentent, pour éviter la difformité, de retrancher les branches mortes, & celles qui s'échappent.

Il eſt des particuliers qui taillent au printemps, & qui ébourgeonnent durant la pouſſe. Ils traitent les branches fructueuſes des orangers comme celles des autres arbres, en alongeant les bois à fleur, & les conſervant autant qu'il eſt poſſible, ſauf à ravaler après la fleur lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pour-

roient faire difformité. Les partisans de cette méthode allèguent en sa faveur le recouvrement plus prompt alors des plaies faites aux arbres, & ils prétendent que leur vigueur, leur santé, & leur accroissement en sont des suites. En convenant qu'elle est assujétissante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils assimilent cette sujétion à celle qu'occasionnent nos espaliers pour lesquels on prend les mêmes soins.

La plupart de nos Jardiniers taillent les orangers immédiatement après la fleur. Cette méthode a ses avantages & ses inconvéniens. La taille étant faite à la fin de Juillet vers le solstice qui est le temps de la grande pousse de ces arbres, la production du nouveau bois est aisée, & les bourgeons peuvent encore s'aouter. D'un autre côté, vous les obligez à faire de nouvelles pousses, à la place de celles que vous leur ôtez dans le temps où ils se sont comme épuisés à produire leurs fleurs. Si on ne leur supprimoit pas à la taille une aussi grande quantité de bourgeons, il est certain qu'ils auroient assez de force pour les nourrir,

puiſqu'ils en reproduiſent un nombre équivalent à ceux qu'on leur a ôtés, & que la ſève qui paſſe dans ceux-là eût ſuffi pour nourrir ceux-ci. Or, je demande pourquoi abattre ce que la plante eſt forcée de reproduire, parce qu'elle ne peut s'en paſſer ?

Si au-lieu de dépouiller, comme on fait, les orangers de tout leur bois, on les ménageoit davantage, on en tireroit un meilleur parti. Tous les taillent ſuivant leur goût particulier, ſans principes, ſans règles. Mais quelles ſont ces règles ? En voici un expoſé ſuccinct.

Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au ſortir de la ſerre. Deux ſortes de branches s'offrent d'abord, ſavoir des bois de la pouſſe précédente, & des bourgeons nés durant le ſéjour des orangers dans la ſerre : les premiers ſe ſont alongés, ou n'ayant pas eu le temps de ſe former en entier, ſont fluets, ou ont péri durant l'hiver ; la peau des ſeconds eſt flaſque & trop tendre, & ils ne réſiſtent point au grand air. Il faut donc les récéper, ou les rabattre à un bon œil, & la vraie ſaiſon eſt le printemps. En

taillant ou ſupprimant alors quelques branches de vieux bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en pouſſera que mieux.

On taille encore toutes celles qui s'emportent, qui excedent ou qui s'abaiſſent trop, celles dont l'extrémité eſt fluette, celles qui ayant pouſſé doubles ou triples, n'ont pas été éclaircies lors de l'ébourgeonnement, ou qui ſont nées poſtérieurement; on les taille, dis-je, par-tout où ſe trouvent de bons yeux, & on les arrête deſſus. Ces branches ainſi rapprochées font éclorre par la ſuite des bourgeons dont on ſe ſert pour renouveler l'arbre. Au-lieu que dans les arbres fruitiers, les menues branches bien nourries ſont conſervées pour avoir du fruit, elles ſont retranchées pour la plupart dans l'oranger. On leur préfère les branches vigoureuſes & bien placées, qui peuvent contribuer à la régularité de ſa tête.

Si l'on trouve qu'un oranger a pouſſé plus d'un côté que d'un autre, ou qu'il paroiſſe vouloir s'y jeter; on laiſſe au côté fougueux qu'on expoſe au nord beaucoup de branches & de bourgeons, duſſent-ils faire un peu de con-

fusion : au contraire on soulage amplement le côté foible qu'on tourne au midi ; par ce moyen le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de sève plus considérable, que si on le tenoit de court.

L'oranger a une sorte d'inclination à pousser des branches longuettes, à larges feuilles qui se rabattent horizontalement, & tombent sur les inférieures. Beaucoup de branches fortes dont les feuilles larges & épaisses abondent de suc nourricier, se renversent pareillement sur celles de dessous. On remédiera à ces inconvéniens, en les taillant court, & les mettant sur un œil du dehors pour faire éclorre des bourgeons montant perpendiculairement.

Une des perfections de l'oranger, outre sa figure ronde & régulière, est d'être également plein par-tout. Il en est où se trouvent des vides causés par la mortalité ou la fracture des branches. Comment réparer ce défaut ? Voici ce qu'un Jardinier intelligent ne manque pas de faire. Le vide se rencontre dans le haut de l'arbre, dans son contour, ou dans le bas. Si c'est dans le haut, il prend deux petites baguettes

guettes qu'il attache en croix, & y amène les branchages voiſins. On remédie aux vides des contours, en attirant avec des oſiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même choſe dans le bas, où l'on force un peu avec un oſier fort, & jamais de fil d'archal, les gros bois pour les amener, de façon que les branchages ſe rapprochent par leur extrémité.

Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes & bien nourries, qui ne ſont pas néanmoins des gourmands. Comme elles dérangent ſa belle ordonnance, & que l'arbre eſt ſuffiſamment garni, il faut les ſupprimer. Quantité de petits jets ont pouſſé en Juillet & en Août aux aiſſelles des branches fortes; on a omis de les ôter lors de l'ébourgeonnement, & pluſieurs ont groſſi & ſe ſont aoutés. C'eſt encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

Les Jardiniers les caſſent; pratique vicieuſe, dont les ſuites ſont de petites eſquilles qui nuiſent à l'œil voiſin, font difformité, & cauſent, en ſe ſéchant, une ſorte de petit chancre. On aura, l'année précédente, laiſſé des

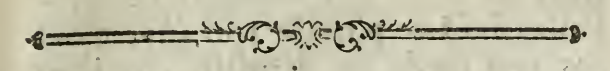
gourmands ou des branches de faux-bois à certains endroits garnis de bois fluets : c'eſt au temps de la taille qu'on coupe ces derniers, & qu'on ſe retranche ſur les premiers : il faut, autant que la régularité des arbres le permet, tailler un peu long ces ſortes de bois, & les charger en leur conſervant quelques-uns de leurs bourgeons du bas, ſauf à les ravaler quand ils auront jeté leur feu. Au reſte nous ne prétendons nullement qu'on leur faſſe alors des plaies conſidérables, ſoit par le rapprochement, ſoit par le retranchement de groſſes branches : ces opérations n'ont lieu que dans l'automne avant leur rentrée.

Quoique nous conſeillons de faire prendre aux orangers cette forme de calotte ou de dôme qui plaît tant, néanmoins nous ne croyons pas qu'il faille lui ſacrifier leur ſanté, ni leur fécondité. Nous dirons volontiers avec un poëte :

Chez eux un beau déſordre eſt un effet de l'Art.

L'utilité peut s'allier avec une certaine décoration ; nous connoiſſons beaucoup de Jardiniers dont les arbres, ſans être parfaitement ſymmétriſés,

ne font point difformes, & leur rapportent par an des sommes considérables.



CHAPITRE IX.

De l'Ébourgeonnement des Orangers.

Les orangers font ordinairement éclorre trois ou quatre bourgeons ensemble : c'est le plus droit, le mieux nourri & le mieux placé qu'il faut conserver. On les visitera une fois le mois, & vers le solstice tous les quinze jours. Depuis la fin d'Août, jusqu'au temps où l'on les serre, l'ébourgeonnement n'a pas lieu. Quantité d'Orangistes, & la Quintinye entre autres, s'accordent à laisser croître la tête de leurs arbres de six pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année, ce qui fait un pied de diamètre. Mais il s'en faut bien que cette règle soit suivie : si elle l'étoit, on ne les verroit pas presque toujours les mêmes. De plus, si un oranger augmentoit chaque année

dans cette proportion, ſa tête, au bout de ſix ans, auroit une toiſe de plus dans ſon diamètre, ce qui en feroit trois de tour. Les orangers de Verſailles âgés de plus de 100 ans, n'ont pas 100 pieds de diamètre, qui en feroient 300 de tour. La cauſe de leurs progrès peu ſenſibles, doit être attribuée, ou au défaut de conduite, ou aux événemens fâcheux, tels que les vents, la gelée & la grêle, qui obligent de les rapprocher de temps à autre. D'ailleurs ſi tous les ans ils croiſſoient d'un pied de diamètre, quelle caiſſe les contiendroit, & quelle ſerre pourroit les recevoir?

Nous avons parlé dans le Chapitre précédent de certains bourgeons qui ſe rabattent ſur leurs inférieurs ; voici comment on les ébourgeonne : ou ils ſont néceſſaires dans la place qu'ils occupent, ou ils ne le ſont point. Dans le premier cas, on les conſerve, mais on les empêche de ſe renverſer, en attachant en travers, ou perpendiculairement une petite baguette aux branches voiſines qui leur ſert de tuteur, juſqu'à ce qu'ayant été aoutés, ils ayent pris leur pli. Dans le ſecond cas, on les ſupprime entièrement. Il

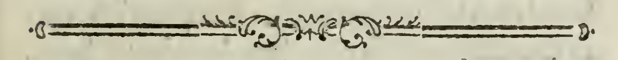
peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons qui ſoit utile pour la forme de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pouſſe voiſine : on les raccoucrit alors à trois ou quatre yeux en les faiſant monter droit, & ces yeux font éclorre de bons bourgeons, dont par la ſuite on fait choix pour garnir l'arbre.

Dans le fort de la pouſſe des orangers au commencement de Juillet, ſur-tout lorſque les années ſont tendres & humides, il paroît une multitude de petits faux-bourgeons maigres, tendres, & d'un vert pâle naiſſant. Ces branches folles qui pouſſent fréquemment des aiſſelles des gourmands, peuvent ſe couper dès leur naiſſance avec l'ongle du pouce. Ce qui embarraſſe le plus dans les orangers comme dans nos arbres fruitiers, ce ſont les gourmands & les demi-gourmands. Il eſt des moyens ſurs d'en tirer de grands avantages, & d'éviter les maux qu'ils peuvent occaſionner. Ils deviennent très-précieux, toutes les fois qu'ils ſont placés avantageuſement, c'eſt-à-dire, qu'ils n'ont autour d'eux que des pouſſes chétives, ce qui les met en état de renouveler

cette partie de l'arbre où ils ont pris naiſſance. Il y a pour lors deux moyens d'en faire uſage. Le premier eſt de ne pas laiſſer trop grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure pour leur faire pouſſer des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet à moitié au-deſſus d'un œil, d'où il arrive que pluſieurs yeux du bas s'ouvrent & font éclorre des bourgeons. On les ravale enſuite ſur un d'eux & même ſur le dernier. Celui-ci s'alonge & a encore le temps de s'aouter, & l'année ſuivante on taille deſſus. Le ſecond moyen eſt de ſupprimer ce bois freſle quand le gourmand eſt en état de le ſuppléer; ce qui eſt du reſſort de la taille. Je ne dirai rien de plus à ce ſujet que j'ai traité ailleurs à l'occaſion des arbres fruitiers.

Faire une tête aux orangers, n'eſt pas l'ouvrage d'une ſeule taille ni d'un ſeul ébourgeonnement. Il faut, durant pluſieurs années, les dreſſer, en leur donnant l'eſſor du côté où ils pouſſent trop, & les tenant court du côté foible, puis rabattant lors de la pouſſe la partie trop forte, & ſerrant fort près du haut pour leur procurer une figure ronde

& régulière également par-tout. De même leur beauté consiste à être un peu haut montés, & à avoir une taille élégante ; ce qu'ils acquièrent, lorsque d'année en année on élague tantôt une branche, tantôt une autre ou plusieurs. J'ai vu des Orangistes qui, pour avoir plutôt fait, élaguoient tout à la fois leurs arbres, dont ils faisoient par la tige ce qu'on appelle des manches à balai.



CHAPITRE X.

Des Fleurs & Fruits des Orangers.

ON distingue trois sortes de branches sur l'oranger, celles à bois, celles à fruit, & celles à bois & à fruit tout ensemble ; les unes de vieux bois, & les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le 11 de Juin que les fleurs des orangers commencent à paroître, puis croissent & arrivent à leur grosseur de jour en jour. Quelques-uns en donnent dans la serre même, & d'autres les y font éclorre,

en hiver ſur-tout, ſi l'on a pincé en Septembre le bout de quelques menues branches qui ne développeront leurs autres boutons que plus tard. Les fleurs précoces, ordinairement petites & fort maigres, tombent ſans parvenir à leur groſſeur. Elles indiquent dans les ſujets un dérangement de mécanique, d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés, taillés fort court, & déchargés de fleurs.

Les premières qui croiſſent dans l'ordre de la nature, ſont celles qui prennent naiſſance ſur le vieux bois. On les connoît aiſément; au-lieu de pouſſer une à une ou deux ou trois enſemble, elles ſont grouppées & entaſſées. Elles s'entrepouſſent & tombent fréquemment, leur multiplicité les empêche de groſſir, & elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris font commerce de fleurs pour les bouquets, en tirent un grand profit, mais les curieux Orangiſtes les jettent à bas, & prétendent qu'elles épuiſent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pouſſe dernière, elles ſont groſſes, longues, bien nourries, & plus communément placées aux extrémités que dans le bas. C'eſt une des raiſons qui

empêchent beaucoup de gens de tailler les orangers au printemps après leur ſortie de la ſerre.

Il n'y a point de règle certaine pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laiſſer ſur les orangers. Tout arbre qui n'aura point été épuiſé par la ſouſtraction annuelle de ſon bois, ne peut trop porter de fleurs, mais à celui qui eſt fatigué, il ne faut point en laiſſer. On demande en quelle quantité elles doivent reſter ſur les arbres pour devenir oranges. Voici mon ſentiment que je ſoumets au jugement des perſonnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir ſans douleur la quantité prodigieuſe de branches qu'on abat tous les ans ſur les orangers, dont on fait autant de ſquellettes, pour leur faire pouſſer de nouveau bois qui aura ſon tour l'année ſuivante. Cette foule de bourgeons jetés à bas ſont en pure perte pour l'arbre, on ne peut pas dire qu'ils ſoient mauvais, ni que ceux qui les remplaceront puiſſent être meilleurs. En vain me répondra-t-on que c'eſt pour rapprocher l'oranger, de peur qu'il ne s'emporte & ne s'étende trop. Voici un moyen plus efficace, qui

ne violente point ainſi la nature.

On convient qu'un arbre vigoureux qui ne ſe porte point à fruit, ne peut faire que des pouſſes fougueuſes, mais que dès qu'il s'y met, il devient ſage. Ainſi donc, qu'au-lieu de réduire les orangers preſque à rien, on leur faſſe porter aſſez amplement de fruit pour conſommer la ſève, cela ne reviendra-t-il pas au même ? On aura du moins un profit réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles rarement à maturité, ſont-elles dépourvues de goût, petites, ſèches & rabougries ? C'eſt parce qu'elles prennent naiſſance ſur des arbres qu'on altère dans le principe, dont on dérange l'organiſation par des coupes réitérées & des encaiſſemens meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations enlèvent à l'arbre ſa ſubſtance, & opèrent le même effet que des ſaignées fréquentes faites à un homme jeune & robuſte. Lorſque la ſève de cet arbre ne ſe portera plus dans des bourgeons dont on le prive inceſſamment, que ſes racines ne ſeront plus à l'air, qu'on ne le laiſſera plus jeûner & pâtir de ſoif, il pouſſera ſagement, & ſes fruits

venus dans l'ordre de la Nature mûriront & auront suffisamment de goût, autant que nos muscats blancs & violets, nos figues, nos melons & nos grenades, quoique leur goût soit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal.

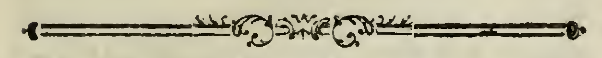
C'est à l'âge, à la force, à la santé des arbres & à diverses circonstances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir. Je crois qu'on doit la proportionner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainsi, par exemple, si je juge que la suppression que je fais annuellement des pousses d'un oranger, peut équivaler à une trentaine d'oranges; je lui en laisse ce nombre; si je vois que c'est trop ou pas assez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laissées dans le bas des branches près de leur insertion, & non dans le centre de l'arbre où le fruit seroit trop ombragé, ni à l'extrémité des branches où son poids pourroit occasionner leur fracture, lorsque le vent les agite. L'oranger ayant beaucoup de disposition à jeter ses oranges toutes nouées, il faut lui en laisser nouer plus que moins, sauf à le décharger,

ſi leur nombre eſt trop grand. On conſervera encore les fleurs qui ſont plus alongées, qui ont la queue plus groſſe, & qui ſe portent vers le haut.

On cueillera tous les jours la fleur d'orange, lorſqu'elle ſera fermée encore, mais près de s'ouvrir, l'après-midi ſur les cinq ou ſix heures, quand le ſoleil commencera à ſe paſſer, jamais durant ni immédiatement après la pluie. On obſervera de ne point tirer, ni caſſer, mais avec l'ongle du pouce de détacher en coupant, & la prenant dans ſon pédicule. Je ne dis point qu'en tranſportant l'échelle double on veillera à ne point offenſer les branches.

A l'égard des oranges, depuis le temps où elles nouent juſqu'à celui de leur maturité, elles ſont ordinairement ſur les arbres durant quinze mois. C'eſt une des raiſons pour leſquelles leurs feuilles ſe conſervent plus long-temps, & ne tombent point toutes à la fois ; elles ont toujours à travailler pour ces fruits. Leur ſéjour prouve encore leur miniſtère & les fonctions qu'elles ſont chargées de remplir envers les arbres dont elles préparent & digèrent la ſève. La Quintinye prétend

que les feuilles des orangers les plus vigoureux ſont trois ou quatre ans attachées à la branche, & qu'aux autres elles ne reſtent pas plus d'un an ou de deux. Lorſqu'on voit les oranges à leur groſſeur, vers le temps que j'ai indiqué, on les tire foiblement; ſi elles quittent, c'eſt un ſigne qu'elles ſont à leur point de maturité; ſi elles réſiſtent, on les laiſſe ſur l'arbre.



CHAPITRE XI.

Des Maladies des Orangers, & de leur Cure.

LES maladies les plus ordinaires aux orangers ſont:

La jauniſſe.

La brûlure des branches par le bout.

Le dépouillement des feuilles.

Les fentes & les gerçures dans l'écorce & dans le bois.

Les chancres.

La rouille des feuilles & de l'écorce.

La gale qui rend l'écorce graveleuſe.

La mortalité des branches.

La jauniſſe. Je diſtingue quatre cauſes principales de cette maladie ; ſavoir, la trop grande quantité d'eau, ſoit des pluies, ſoit des arroſemens ; une ſoif exceſſive ; le défaut de nourriture & de bonne terre ; les racines trop écourtées, lors des encaiſſemens, chancies & pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers & autres animaux dans l'intérieur de la terre. Quand donc les orangers ſont jaunes par trop de pluie, ou par trop d'arroſemens, il faut leur ôter la terre de deſſus, avec grande précaution pour ne point endommager les racines, & enlever pareillement celle des côtés, mais ſans foncer trop. A ces terres noyées, dont les ſucs ont été délayés, leur en ſubſtituer de ſèches, en obſervant que ſi la jauniſſe vient de trop d'arroſemens, on ſera plus réſervé à arroſer, & que ſi elle eſt cauſée par les pluies, on attendra qu'elles ſoient paſſées.

Je ne ſais que deux préſervatifs contre les grandes pluies. L'un conſiſte à pencher les petits arbres, ainſi que cela ſe pratique à l'égard des vaſes à fleurs lors des vents impétueux, &

à les assujétir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre est de poser des douves en forme d'auvent de chaque côté pour jeter l'eau dehors. Elles se placent au pied de l'oranger sur les bords de la caisse en-delà & en-deçà, mettant celle du bord la première qui fasse saillie sur les autres, comme les tuiles & les ardoises.

Lorsque la jaunisse a pour cause la négligence du Jardinier à ne pas arroser les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, & de ne les point noyer, mais de les mouiller peu à peu & à plusieurs fois. Les arrosemens ainsi forcés, ne tiennent point, & ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtissent faute de vivres ou par les mauvaises nourritures qui les ont desséchés, on remplacera les terres usées ou brûlantes par du terreau vif de cheval mêlé avec celui de vache & de bonne terre, & ce en quelque saison que ce puisse être.

Enfin la jaunisse est aussi occasionnée par l'encaissement trop long-temps différé, la soustraction immodérée des

bourgeons, la taille vicieuſe, la négligence à ôter dans le temps la vermine. Le remède eſt l'encaiſſement tel que nous l'avons preſcrit, & de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant ſeulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils ſe remettront indubitablement, & l'année ſuivante on les taillera modérément.

Indépendamment de ces cauſes de la jauniſſe des orangers, il en eſt une particulière qui n'eſt qu'une ſuite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé; c'eſt le vice des racines altérées, ſoit par les humidités, ſoit par les drogues malfaiſantes & les mixtions employées pour leur faire de la terre, ſoit enfin à force d'avoir été mutilées, lors des encaiſſemens. Le remède eſt de les viſiter, & de ſupprimer tout ce qui eſt noir, chanci & pourri. Après une telle opération dure, mais indiſpenſable; on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque temps, & on lui donnera de bons reſtaurans. Au reſte l'uſage & l'expérience doivent guider pour diſcerner parmi tant de cauſes de la jauniſſe quelle eſt la véritable. De plus, on ne riſque jamais rien de changer la terre de deſſus des oran-

gers : ſi donc on voit qu'après toutes les tentatives qu'on a faites, la jauniſſe dure, on peut être perſuadé qu'elle a pour cauſe la chanciſſure ou la brûlure des racines.

Brûlure des branches. Cette maladie commune à beaucoup d'arbres conſiſte en ce que l'extrémité des branches & des bourgeons ſe ſèche & ſe noircit, comme ſi elle avoit été rôtie : en la froiſſant elle tombe en pouſſière noire. Son principe réſide dans la diſette de ſève, ou dans les mauvaiſes nourritures : on guérit cette maladie par de bonnes terres miſes au pied des arbres, comme je l'ai déjà dit. La brûlure ſouvent occaſionnée par celle des racines ſe traite de la même manière que leur jauniſſe.

Le dépouillement des feuilles vient des encaiſſemens défectueux, du défaut d'arroſemens requis, & de ce que la ſerre eſt reſtée ouverte quelque temps durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il eſt encore des cauſes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans deſtructeurs & autres. On remédie à ce mal par l'emploi

des engrais & des reſtaurans. Comme il ſe fait, de la part de l'arbre pour la réproduction des feuilles, une grande dépenſe de ſève, il faut l'aider. De plus, c'eſt un malade qui ne doit pas ſe trouver dans la compagnie de ceux qui ſont en ſanté, ni éprouver une trop grande tranſpiration; on le met donc à l'écart & à l'ombre, comme dans une eſpèce d'infirmerie pour ſe refaire & repouſſer de nouvelles feuilles; & où il ne reçoive les rayons du ſoleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une obſervation à faire par rapport à la grêle & aux ouragans: la première attaque le bois des orangers, y produit des contuſions & des meurtriſſures, elle le hache ſouvent & le briſe. Les ouragans par leur ſecouſſe violente caſſent les branches, les écorchent, & les froiſſent en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laiſſe toutes ces plaies ſans les panſer, l'arbre n'eſt plus par la ſuite qu'un compoſé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de Saint Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les eſquilles occaſionnées par la rupture.

Les fentes & les gerçures ont diverses origines. Un oranger eſt extrêmement vif, la quantité de ſève envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue, alors ſon écorce & ſouvent celle des groſſes branches ſe fend. Dans ces circonſtances, un Jardinier intelligent doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille & à l'ébourgeonnement, enſuite prévenir ces fentes par la ſaignée, & faire uſage du topique ordinaire. D'autres fois la peau ſe lève après des plaies non ſoignées, ou après un chancre qui aura carié. Le remède eſt de couper tout l'endroit mort avec la pointe de la ſerpette, d'aller jusqu'au vif, & d'employer enſuite l'onguent de Saint Fiacre. Les gerçures ne ſont que de petites crevaſſes à la peau ou à la partie ligneuſe entamée par quelque cauſe que ce puiſſe être; quand on a coupé de groſſes branches ſans avoir fait uſage de topique, ou même lorſqu'on y a appliqué la cire verte dont le propre eſt de les faire gercer. Il eſt d'autres gerçures naturelles & accidentelles. Les premières ſont de petites ouvertures qui ſurviennent à la peau de la tige ou des branches, quand le ſuc nour-

ricier la dilate en la pouſſant intérieurement pour ſe faire jour ; ces gerçures ſont à deſirer, & il n'y a rien à leur faire. Les ſecondes proviennent de la gelée qui a affecté quelque partie de l'arbre ; alors la première peau ſe lève & ſe ſépare, ſe replie & ſe recoquille en différens endroits : on coupe exactement ces eſpèces de petits copeaux ſaillans.

Les chancres ſont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige & aux branches des orangers, dont la peau eſt morte juſqu'à la partie ligneuſe, quoiqu'elle ne ſoit pas enlevée. La plupart de nos orangiſtes prennent ces taches livides pour des nuances de la peau, & ne ſont détrompés, que lorſque dégénérant en ulcères corroſifs, elles l'ont cariée & fait lever. Dès qu'on aperçoit ces taches livides, on les ſonde juſqu'au vif avec la pointe de la ſerpette, & on les couvre de notre onguent, préférablement à la cire verte.

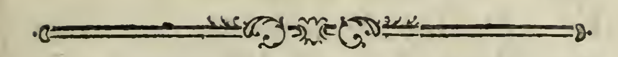
La rouille n'eſt qu'une flétriſſure des feuilles, accompagnée de taches livides éparſes ſur la peau. Sa cauſe eſt interne ou externe. La première conſiſte dans une humeur viciée provenant

de mauvaiſes nourritures, ou du défaut de nourriture, elle indique elle-même le remède. La ſeconde vient du froiſſement des feuilles ; les ouragans, par exemple, leur font des contuſions, la grêle les perce ou les frappe vivement, & un ſoleil trop ardent les brûle : alors on voit ſur les feuilles quantité de ces taches livides & blafardes. Nul remède que dans l'attente des feuilles nouvelles ; on choiſira auſſi un autre emplacement où l'arbre ſoit à couvert des ouragans & du trop grand ſoleil.

La gale. Cette maladie des orangers, fort commune aux poiriers de beurré & de bergamotte, eſt dans un ſens la même que celle des animaux vivans. Elle provient d'un ſuc vicié, & d'une humeur ſèche & corroſive, qui rend la peau de l'arbre & des branches graveleuſe & pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant avec le dos de la ſerpette, les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de S. Fiacre, & ſur-tout en évitant l'emploi des mauvaiſes drogues dont ſe ſervent quantité de Jardiniers, & qui ne ſont propres qu'à brûler intérieurement l'arbre & ſes racines.

La mortalité des branches arrive, ſoit par défaut de ſève, ſoit par défaut de ſoins. Elle ſe guérit, ainſi que la chute des feuilles, par la pratique des contraires. L'encaiſſement vicieux, l'abatti prodigieux des pouſſes des orangers, & le mauvais gouvernement, ſont les cauſes d'une infinité de maladies ſemblables. En altérant l'organiſation des arbres, ils les épuiſent, & leurs membres meurent l'un après l'autre.

A l'égard des vieux orangers qui depuis long-temps ont été mal gouvernés, on les rétablit en les rapprochant dans le mois de Mars, & en les décaiſſant: on les égravillone enſuite, on rafraîchit les racines, on retranche celles qui ſont moiſies, & on plante les arbres dans des mannequins qu'on met dans une couche de tannée au commencement de Juin. Lorſqu'ils auront fait leur pouſſe, on les placera avec leurs mannequins dans des caiſſes dont on remplira le vide avec de la bonne terre. Ces arbres reſteront enſuite trois ſemaines dans l'orangerie avant que d'être expoſés au grand air.



CHAPITRE XII.

Des Ennemis des Orangers, & des moyens de les en délivrer, & de les en garantir.

CES ennemis ſont de deux ſortes, animés & inanimés. Les inanimés ſont les gelées, la grêle, les ouragans, les vents coulis hors de la ſerre & dedans. Les ennemis animés ou vivans ſont les pucerons, la punaiſe, la fourmi, les perce-oreilles, la mouche noire.

Les gelées. Les orangers gelent de deux façons, ou dans la ſerre faute de ſoin, ou dehors, ſoit qu'on ſe ſoit trop preſſé de les ſortir, ſoit qu'on ait négligé de les rentrer dans le temps convenable. Le dépouillement des feuilles en eſt le premier effet, & la peau ſe lève enſuite aux parties gelées : on eſt alors obligé de recourir au dernier remède, qui eſt de les récéper, ſoit en total, ſoit en partie. Tout oranger gelé doit être mis à l'infirme-

rie, & aidé de bons engrais, tant que dure sa convalescence : des branches gourmandes & beaucoup de chiffonnes percent de toutes parts du vieux bois ; si celles-là sont placées avantageusement, on les conservera, sans quoi on se retranchera sur le bon bois qui peut se trouver ailleurs ; quant à celles-ci il faut les élaguer, & se rejeter sur les meilleures.

On dirige un oranger gelé, de manière à lui former une tête. Mais parce qu'il n'a pas poussé à l'extrémité des bois récépés, & qu'il y a grand nombre de chicots, on le rapproche, en faisant sa coupe l'année suivante aux endroits où il a fait éclorre des branches, & on lui donne une figure ronde en taillant les bois suivant leur force. Au mois de Mai on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres, on les ravale, dis-je, sur les pousses inférieures pour les égaler aux autres, en les coupant net & toujours à un œil. Si au contraire on les taille tous de la même longueur, les forts bois taillés très-court, n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir, ne manquent pas de faire des pousses prodigieuses, tandis que les foibles n'en font que

de

de fluettes. Voilà le moyen de parvenir à dreſſer & à former ſon arbre.

La grêle & les ouragans. Voyez ce qui a été dit plus haut à l'occaſion des cauſes forcées du dépouillement des feuilles.

Les vents coulis hors de la ſerre & dedans. Nous avons parlé de ceux-ci, il nous reſte à dire un mot de ceux-là. Il eſt des expoſitions, quoiqu'au levant & au midi, où les vents de galerne n'ayant rien qui les arrête, agitent violemment les orangers. Lors des gelées tardives de la fin de Mai, ils ſont pris de côté & brouis, leurs pouſſes tendres étant alors plus ſuſceptibles de l'impreſſion de ces vents piquans. On peut leur aſſimiler d'autres vents rabattus & renvoyés par un bâtiment voiſin ou un appentis trop proche expoſé au nord; ils ſoufflent par contrecoup les gelées blanches très-nuiſibles aux orangers. De telles poſitions ne leur conviennent nullement.

Les pucerons. Sans parler ici de quantité de recettes meurtrières, telles que l'eau ſeconde, le poivre, le tabac, le vinaigre, la chaux & autres ingrédiens dont des Charlatans font différentes compoſitions, je dirai ſimplement

qu'il n'y a qu'un ſeul remède contre ſes pucerons ; ſavoir, de frotter avec de petits linges doux les branches & les feuilles qui en ſont attaquées. En vain les Jardiniers ſe récrient ſur la longueur du panſement ; c'eſt l'unique moyen de ſe débarraſſer de ces inſectes deſtructeurs.

La punaiſe ronge les feuilles & les noircit ainſi que les branches avec ſa fiente, comme ſi on y avoit mis du noir de fumée. Cette gale-inſecte fort petite & très-difficile à apercevoir, ſe cache ſous la partie inférieure des feuilles, dès qu'il vient de la pluie. C'eſt moins le déſagrément d'avoir des arbres hideux qui doit engager à la détruire, que le préjudice qui en réſulte. Un oranger attaqué par la punaiſe, maigrit, ſa peau ſe deſſèche, il porte peu de fleurs & de fruits, ſes feuilles tombent ſouvent, l'incruſtation de la fiente de l'animal bouche ſes pores & les ferme aux influences bénignes de l'air, il dépérit quelquefois au point, que quantité de ſes branches meurent ſucceſſivement.

Tels ſont les principaux effets de la préſence de cette gale-inſecte ſur les orangers ; effets dont tous les Jardi-

niers ſont témoins, & qu'en vain ils déplorent chaque jour. Le remède néanmoins eſt auſſi ſimple que facile, il a lieu ſoit que les arbres ſoient dehors ou dans la ſerre : le temps le plus propre pour l'employer eſt après la pluie ; & dans le cas où il fait ſec, on humecte l'arbre à pluſieurs repriſes, avec des arroſoirs verſés de haut. Ayez deux ſeaux, l'un plein d'eau & l'autre vide, avec une petite & une groſſe éponge : la petite ſert à laver les moindres branches, leurs aiſſelles, & les feuilles tant deſſus que deſſous : avec la ſeconde, vous nettoyez en frottant un peu fort les groſſes branches ; & à meſure que vous lavez, vous preſſez fortement les éponges dans le ſeau vide. Vous rapporteriez ſur l'arbre les œufs de ces animaux, ſi vous les exprimiez dans le ſeau plein d'eau. Lorſque le vide eſt rempli d'une eau ſale & noire, portez-la au loin. Dans le cas où l'incruſtation du noir ſur la peau des branches réſiſteroit au frottement réitéré, vous vous ſerviriez d'eau de leſſive qui étant corroſive, ſeroit lavée enſuite avec de l'eau ſimple. On peut auſſi les frotter avec une broſſe trempée dans du vinaigre, ou dans de l'eau,

après y avoir délayé du fiel de bœuf, ou y avoir fait infuser des herbes odoriférantes.

Je ne sais si je dois parler d'une drogue très-propre à détacher le noir de dessus l'oranger; mais qui demande des précautions infinies, beaucoup de dextérité, & une célérité singulière pour s'en servir sans risque; c'est le savon noir. Dans une pinte d'eau mettre un quarteron de savon noir, le bien délayer avec un bâton, frotter les gros bois avec une brosse à peindre, trempée dans cette eau, puis aussi-tôt qu'ils auront été imbibés prendre une éponge pleine d'eau commune & les laver.

Loin de se contenter d'une première fois ni même d'une seconde, il faut réitérer cette opération aussi souvent qu'elle est nécessaire pour rendre l'arbre net. On peut être aussi obligé à la continuer durant deux ou trois ans, parce que quelque précaution qu'on prenne, il échappe toujours plusieurs œufs qui éclosent dans la suite. Si la première opération est un peu longue, les suivantes exigent peu de temps.

Après que dans l'automne & au

printemps on a bien nettoyé ſes arbres, on trouve en Avril & en Mai des coques d'environ trois lignes ſur deux, appliquées ſur l'écorce des vieux bois, dans laquelle eſt renfermée ſous la peau qui les couvre une ſorte de bouillie blanchâtre, d'où naiſſent les punaiſes quand elle a fermenté par la chaleur. On ne les détruira qu'en les frottant avec des linges ſouples.

La fourmi. On peut conſulter ce que j'ai dit des dégâts prétendus qu'on attribue à cet inſecte. Je crois que tout Maître ſenſé s'y rendra. Les Jardiniers qui mettent des phioles & des papiers enduits de miel & de ſucre pour attraper les fourmis, ne font que les attirer de plus en plus; de même les viandes cuites ou crues, les oſſemens d'éclanches, les ſalines dont elles ſont friandes ne réuſſirent jamais. Elles font à leur égard le même effet que le puceron; ſavoir de les amorcer au point que pour un millier qui s'y attrape, il en vient pluſieurs.

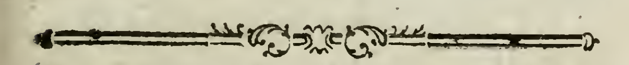
Quelques curieux prétendent empoiſonner les fourmis en frottant avec du tartre la tige des orangers à la

hauteur de ſix pouces. D'autres garniſſent les bords des caiſſes de marc de caffé ſéché au ſoleil ou au four. Le plus grand dommage que ces inſectes cauſent aux orangers, c'eſt d'entrer dans les caiſſes par les ouvertures des planches & ſur-tout par celles du fond; là, elles pratiquent des réduits & mettent les racines à l'air : ſi les arbres ſont petits, il ne faut pas héſiter de les décaiſſer & de tremper leur motte dans l'eau. Si leur grandeur ne le permet pas, on parviendra à chaſſer les fourmis des caiſſes en fouillant exactement par-tout où il eſt néceſſaire; on aura ſoin enſuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen des terrines pleines d'eau qu'on place ſous les pieds des caiſſes, on ne les appréhende point : elles ſervent auſſi à éloigner d'autres inſectes, qui ne manqueroient pas de s'arrêter ſur les arbres.

Les perce-oreilles ſont des animaux nocturnes qui mangent les feuilles par-deſſous, & les découpent en forme de dentelle. J'ai donné un moyen fort ſimple pour les prendre.

Les mouches. Il eſt une ſorte de petite mouche brunâtre, qui par ca-

price ou par prédilection s'adonne à certains arbres, & même aux vignes en espalier & en contrespalier. Elle y abonde tellement, qu'en peu de temps sa fiente noircit le gros bois, les branches, les feuilles & jusqu'aux fruits. Non-seulement l'oranger n'en est point exempt, mais souvent il en devient tout noir. L'unique remède est de le laver & de l'éponger, comme pour la punaise, avec un peu d'eau de lessive, ou de savon noir, dès qu'on s'aperçoit de la présence de l'animal sur l'oranger.



CHAPITRE XIII.

Liste des Orangers que nous cultivons.

1. LIMON *dulce, medullâ vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.

2. *Limon folio angustissimo, fructu variegato.* Limon à feuilles très-étroites, & à fruit panaché.

3. *Limon folio cerasi, seu limonet,*

cerasi minore folio. Limon à feuilles de cerisier.

4. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, fructifer.* Limon tranché d'un jaune pâle, & à fruit.

5. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, non fructiferens.* Le même ne portant point fruit

6. *Limon fructu quercûs.* Limon dont le fruit imite le gland.

Ces espèces viennent de Hollande & d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, a la feuille très-petite, d'un vert blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées, le fruit à l'ordinaire provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie, il a le fruit à l'ordinaire & de belles feuilles d'un vert de pré.

10. Citron de l'Amérique, a la feuille étroite & longue, son fruit est petit, & en fuseau.

11. Limon Challi, à feuilles longues & larges, tant soit peu épaisses, son fruit est long, & son écorce épaisse.

12. Citron *Mellarosa*, sa feuille a une odeur de rose, son fruit est citron.

Les ſuivans ſont des eſpèces de vrais citronniers, mais on ne les diſtingue que par la variété du feuillage, plus long, plus large, plus épais, ou plus dentelé; il en eſt beaucoup qui n'ont eu ni fleurs, ni fruits, les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires, tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage & le fruit, ſavoir les 14, 15, 16, 17 & 18.

19. Citron Perrette, dont le fruit eſt en fuſeau, la feuille alongée par les deux bouts, & étroite.

20. Autres Citrons extraordinaires, ſavoir les 21, 22, 23 & 24.

25. Citron à côte, ou limon de Calabre, la feuille eſt large, longue & pointue, & le fruit en toupie, quoiqu'à côte.

26. Autres extraordinaires encore; ſavoir, les 27, 28 & 29.

30. Citron ſauvage.

31. Autre Citron extraordinaire.

32. Citron de Saint Cloud, ſa feuille eſt ronde par le bout, & étroite depuis le pédicule; le fruit eſt limon doux.

33. Citron blanc à fleurs doubles, le fruit eſt moins long que l'ordi-

naire, la pouſſe en eſt blanche.

34. Citron extraordinaire, dont la feuille eſt faite comme du chagrin & de figure ovale.

35. Citron extraordinaire, dont les feuilles reſſemblent à celles du cedre du Liban, épaiſſes, longues & arrondies par le bout; le fruit d'ailleurs eſt comme les Citrons ordinaires.

36. Citron doux d'Eſpagne, il a la peau violette, & la feuille d'un beau vert de pré.

37. Citron blanc d'Eſpagne a la peau blanche, & ſon fruit eſt plus pâle que les autres.

38. Autre Citron particulier & extraordinaire pour les nuances, la figure & les feuilles.

39. Citron bergamotte, dont le fruit eſt plus court que celui des citronniers ordinaires. Sa feuille eſt auſſi plus courte.

40. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du Citron Perrette, pour ſa feuille étroite & longue, ainſi que pour ſon fruit.

41. Citron de Madere.

42. Citron muſqué.

43. Limon chéri.

44. Citron Gayetan.

Les oranges ſuivantes qui ſont de diverſes eſpèces, ſe connoiſſent par la feuille de bigarade, à la réſerve de leur pédicule auſſi court qu'étroit, & par le corps du fruit, qui eſt très-liſſe; ce ſont les oranges que l'on crie dans les rues de Paris, & qu'on appelle Oranges de Portugal; elles ſont au nombre de treize.

45. Orange liſſe, aigre-douce, ſes feuilles ſont comme la bigarade, hors le pédicule qui eſt plus étroit.

46. Orange liſſe & douce; le fruit & la feuille reſſemblent à l'orange de Portugal.

47. Orange liſſe, cornue, de même que celle de Portugal, excepté qu'il y a des excreſcences ſur le fruit.

48. Orange liſſe, ſauvage, aigre; on penſe que c'eſt un ſauvageon de Portugal.

49. Orange liſſe, étoilée ou couronnée.

50. Orange provenant d'une marcotte, ou plutôt d'un pied mis en terre, d'un oranger particulier. Elle reſſemble fort aux précédentes.

51. Orange dite ſimplement de Portugal.

52. Orange rouge de Portugal,

ainſi appelée à cauſe de ſa couleur; on la nomme orange grenade.

53. Oranger à feuilles de Laurier.

54. Oranger à feuilles dorées.

55. Oranger à feuilles panachées & argentées.

56. Oranger de Nointelle à feuilles longues, quoique ſon fruit ſoit orange de Portugal.

57. Oranger à fleurs doubles.

58. Oranger de Gênes à feuilles de pluſieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, à cauſe de leurs beautés.

59. Bigarade ronde.

60. Bigarade cornue; ſa fleur a juſqu'à huit pétales, & d'autres fort étroites, qu'on prendroit pour des étamines, ſi elles contenoient des pouſſières.

61. Bigarade ſauvage, ou ſauvageon de forme preſque ſphérique.

62. Bigarade violette à fruits violets, dont la pouſſe & l'œil, ainſi que la fleur, ſont violets.

63. *Réga*, ou Orange Suiſſe. Son fruit eſt tranché de blanc, ainſi que la feuille & le bois.

64. Orange Turque, ſa feuille eſt bordée de blanc; elle eſt raccourcie,

en pointe & large par le bout.

65. *Aurantium fructu quercûs.* Oranger à fruit ſemblable à un gland.

66. *Aurantium curaſſavicum verum.*

67. *Limas minima, curaſſavica vera.* Lime très-petite.

Ces trois eſpèces ſont venues d'Angleterre & de Hollande.

68. Riche dépouille à feuilles rondes friſées.

69. Riche dépouille à feuilles pointues, friſées.

70. Riche dépouille à feuilles panachées, argentées & friſées.

Les quatre Orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau vert, & les plus petites de tous : leur fruit eſt bon à manger.

71. Orange aigre de la Chine, ou ſauvageon, ſes pepins ſont comme ceux de l'oranger Chinois.

72. Orange douce de la Chine.

73. Orange de la Chine, les feuilles panachées & argentées, le fruit tranché de panaches.

74. Orange de la Chine, auſſi à feuilles panachées, dorées, le fruit tranché de jaune. Ces variétés d'oranges de la Chine ont toujours l'air malade, & leur fruit murit rarement.

75. Oranger nain dont le fruit eſt gros comme une muſcade, ſes feuilles ſont petites, viennent par paquets, & ſes fleurs ſont ſi proches qu'elles couvrent les branches.

76. *Pampelmoes* du Levant, ou *Shaddock*.

77. *Pampelmoes* de l'Amérique, ou *Shaddock*.

78. *Pampelmoes* des Barbades, ou *Shaddock*, qui n'a point d'épines, comme les *Shaddock*. Son fruit, de même que ſa feuille, a le pédicule très-large, elle eſt épaiſſe & ovale.

79. *Pampelmoes* à feuilles panachées.

80. Hermaphrodite de trois eſpèces.

81. Autre hermaphrodite de cinq eſpèces.

82. Hermaphrodite de Provence.

83. Hermaphrodite à feuilles panachées.

84. Cédrat ſans épines.

85. Cédrat ordinaire.

86. Cédrat *mellaroſa*, ſa feuille ſent la roſe, ſon fruit eſt rouge, ayant le nombril très-court.

87. Cédrat du Liban, à feuilles longues, ovales & épaiſſes; ſa fleur

eſt groſſe, ſon fruit eſt du cédrat & chagriné.

88. *Mellaroſa* à fleurs blanches; ſon fruit eſt ovale comme celui de la bigarade jaunâtre.

89. Poncire commun. Sa feuille auſſi épaiſſe que celle du balotin, eſt un peu plus longue.

90. Poncire blanc. Le bois, la peau & la fleur ſont blancs, ſa feuille eſt ronde ainſi que ſon fruit.

91. Poncire violet. C'eſt le plus beau fruit, ſon bois eſt court; il ne forme pas une belle tête.

92. Poncire figuré comme le commun, ſa feuille eſt un peu plus longue.

93. Lime douce a la feuille d'une belle forme, le fruit d'une peau liſſe couronné par une tête qui avance.

94. Lime aigre, ſauvageon de la lime douce.

95. Balotin d'Eſpagne, le fruit eſt rouge & gros, la feuille ronde & épaiſſe, la fleur violette.

96. Balotin commun, le fruit plus petit, la feuille comme celui d'Eſpagne.

97. Bergamotte orange, dont le fruit eſt rond & bon à manger.

98. Bergamotte à côte, dont le fruit eſt auſſi à côte, & jaune pâle quand il eſt mur.

99. Bergamotte *mellaroſa*, de même que le *mellaroſa*, à l'exception qu'il n'a point d'épines.

100. Pommier d'Adam, de Paris, ſon fruit eſt beau, la peau eſt liſſe, & ſa feuille alongée.

101. Bigarade ſans pepins ; il eſt des fruits où il s'en trouve, & d'antres où il n'y en a pas.

102. Orange liſſe ſauvage, dont le fruit eſt doux & le bois garni d'épines.

103. Orange jumelle, eſpèce d'hermaphrodite, dont les feuilles varient.

104. Limon de Portugal, ou citron orange, bon fruit, plus arrondi que le citron.

105. Orange liſſe, ſans pepins, dont le fruit eſt bon, dans d'autres il y a des pepins.

106. Cedron, petit citron qui a la feuille de cedre.

107. Cedre imitant le cedron, mais ſa feuille eſt un peu plus longue.

108. *Aurantium anguſtifolium, ſalix dictum.* Oranger à feuilles étroites, comme celles du ſaule.

109. *Aurantium eodem folio & fructu variegato, medullâ dulci.* Le même, doux.

110. *Aurantium folio acuto, criſpo, fructu magno, maturè viridi.* Oranger à feuilles pointues, & épaiſſes, ſon fruit eſt gros, & hâtif.

111. *Aurantium flore rubro.* Oranger à fleurs rouges.

112. *Aurantium fructu limonis.* Oranger à fruit ſemblable au limon.

113. *Aurantium à coſta.* Oranger dont le fruit eſt à côtes.

114. *Aurantium ſylveſtre, folio & fructu elegantiſſimè variegato.* Oranger ſauvageon, dont la feuille & le fruit ſont très-bien panachés.

115. *Citreum vulgare, vulgò Cedro Indicus odoratiſſimus.* Citron commun, nommé Cedron Indien.

116. *Limon flore pleno.* Limon à fleurs pleines; il fleurit ſouvent double, mais toutes ſes fleurs ne le ſont pas toujours.

117. *Limon fructu cucurbitæ.* Limon à fruit imitant la citrouille.

118. *Limon fructu maximo, Cedro grandiſſimo bondoloto.* Limon dont le fruit eſt très-gros.

119. Limon Saint Dominique.

120. *Limon St. Bardonicis Ferrara.*

121. *Limon ſolio longiſſimo Vanzanten.* Limon à feuilles très-longues.

122. *Limon longo ſolio, criſpo.* Limon à feuilles longues & épaiſſes.

123. *Limon racemoſa.* Limon dont le fruit eſt en forme de grappe de raiſin.

124. *Limon ſtriata, vel incannellata.* Limon cannelé.

125. *Limon ſpadaſora Hiſpagna, vel peretto Cedrato.* Limon d'Eſpagne à épines.

126. *Limon ſeu limonet ex hortu Damini.*

127. *Limon, ſeu limonet, ſoliis undulatis.* Limon à feuilles ondées.

128. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Le ſieur Lapipe, Jardinier du Palais Royal à Paris, de qui nous tenons la préſente Liſte, obſerve que quelques petits citronniers ont rapporté des fruits aſſez variés, mais que ces eſpèces trop délicates n'ont pas long-temps vécu. Il préfère pour le coup d'œil & la beauté des fruits, nos anciennes eſpèces; ſavoir :

Le Poncire violet, ſa fleur eſt groſſe & violette, par bouquets, le dedans

eſt blanc, il a quatre ou cinq pétales à chacune de ſes fleurs. Son fruit alongé en forme de toupie, n'eſt bon qu'à confire, ſon bois eſt court, ſa feuille ovale, arrondie & épaiſſe, la pouſſe eſt violette.

Le Cédrat de Florence donne un fruit très-gros, ſa fleur & ſa pouſſe ſont violettes; il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un piſtile, ſes étamines ſont comme celles de tous les autres citrons: il demande à être bien expoſé, afin que ſon fruit, bon à confire, muriſſe & groſſiſſe.

Le Balotin a la feuille d'une belle forme, large & alongée. Il ſe diſtingue parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui ſe forme à la greffe, de même que par ſes pouſſières.

Le pommier d'Adam, de Paris, qui eſt une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue. Le fruit eſt très-fort, & garni d'excreſcences rondes qui ſortent à droite & à gauche, & la fleur eſt très-belle par l'épaiſſeur de ſes pétales.

La Bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côte & par tranches, marquées par enfoncemens.

Le Cedre du Liban, forme un beau fruit approchant du Poncire. Sa feuille eſt longue & épaiſſe, & ſa fleur violette, groſſe & blanche en même-temps, quand elle eſt ouverte, comme tous les autres citronniers.

Le Limon de Calabre, ou gros Limon, donne un très-gros fruit, mais il charge peu, & n'eſt bon qu'à confire. Il ſe diſtingue par une feuille très-large & épaiſſe en pointe.

Les Orangers de Portugal que nous nommons Portugais, ſont différens de la bigarade par le pédicule de la feuille qui eſt court & étroit, la bigarade l'ayant en forme de cœur; ſon fruit a l'écorce fine, & les fibres de la peau très-deliées; elle eſt excellente à manger. C'eſt l'orange appelée de Portugal que l'on crie dans les rues, & que quelques Fruitiers nomment orange de Malte. Il n'en eſt point qui ait auſſi bon goût.

Mais les meilleures Oranges, ſont les hermaphrodites à côtes, de cinq eſpèces toutes variées : les feuilles des arbres qui les portent, ſont d'un côté feſtonnées juſqu'à l'arrête du milieu, leur fleur eſt violette. C'eſt de cette

eſpèce que ſont ſorties quantité d'autres. Quand l'arbre pouſſe vivement, il arrive, ſi l'on n'y prend garde, qu'il s'emporte ſur une même eſpèce, & que l'hermaphrodite périt.

Le *Pampelmoes*, ou *Populeum*, porte la plus belle fleur de tous par ſa forme de grappe, par l'épaiſſeur de ſes pétales, & par ſon fruit qui eſt auſſi le plus gros. Son écorce eſt liſſe, & les fibres en ſont très-fines. On le diſtingue par le pédicule de la feuille, qui eſt quelquefois auſſi large que la feuille même, toujours chiffonnée & comme criſpée.

Le *Shaddock* eſt un ſauvageon du *Populeum*; il a des épines, & l'autre n'en a pas. Les Habitans de l'Amérique ont donné à cette eſpèce d'orange, le nom du Capitaine Anglois, qui l'a apportée des Indes Orientales.

La Lime douce eſt un fort bon fruit. Ses feuilles ſont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre ſe porte bien. Elle eſt très-bonne à faire la limonnade, ainſi que les autres citrons.

Le Riche dépouille a la feuille ronde & friſée; il eſt petit & ſou-

vent dégarni : rarement lui voit-on une belle tête quand il eſt un peu fort : ſes fruits viennent par bouquets, & ſont bons à manger.





TRAITÉ

DES

CHOUX-FLEURS.

TOUTES les terres ne ſont pas propres aux choux-fleurs. Le moyen d'en avoir en quelqu'endroit que ce puiſſe être, conſiſte à n'en jamais ſemer ni planter que dans une terre factice ; c'eſt-à-dire, d'employer dans les terreins humides & peſans le terreau vif de cheval ; celui de vache dans ceux qui ſont légers, ſecs & ſablonneux, & d'en remplir les trous où doivent être plantés les choux-fleurs.

On en diſtingue de trois ſortes, le tendre ou le printanier, le dur & le demi-dur. Le premier qui ne diffère du dur que par ſa tige plus déliée, ſe ſème ſur couche à la fin de Janvier, pour être replanté en Mars

& mangé en Mai. Quinze jours après on sème le chou-fleur demi-dur, qui se trouve bon entre les deux autres espèces. Le dur est le plus estimé. On est dans l'usage de le semer sur couche à la Saint Remi, & de le repiquer sous cloche le long d'un mur à une bonne exposition, où il reste jusqu'à la fin de Février. On le repique alors sous cloche, & à la mi-Avril on le met en pleine terre.

La culture des choux-fleurs destinés pour l'automne & l'hiver est plus simple. On en sème la graine au mois de Mai le long d'un mur exposé au nord & au couchant, & on y laisse fortifier le plant sans autre soin que de le mouiller & de le sarcler jusqu'à ce qu'il soit en état d'être replanté en place. On le mouille amplement en Juillet & en Août, & il est bon depuis Octobre jusqu'en Décembre.

On peut avoir des choux-fleurs au moins durant neuf mois de l'année en les semant de quinzaine en quinzaine sur couche & en pleine terre; sur couche depuis la fin de Janvier jusque vers la mi-Avril, ou le commencement de Mai, & en pleine terre depuis la mi-Avril jusqu'à

la

la fin d'Août, ceux-ci pour paſſer l'hiver, afin d'être bons au printemps ſuivant. Par le moyen des cloches & des chaſſis on les avance bien plus qu'en pleine terre.

Quand on n'a ni chaſſis ni ſerre chaude, on garantit les choux-fleurs des gelées, en les ſemant ſur du terreau vif dans des caiſſes de bois de chêne d'environ trois pieds de longueur ſur deux de large, & un demi-pied de profondeur. Elles doivent avoir une main de fer à chaque bout pour en faciliter le tranſport, ou des crampons doubles, comme ceux des chaiſes à porteurs, dans leſquels on paſſe deux bâtons. Ces caiſſes portatives reſtent dehors tant qu'il ne gèle point, ou que les pluies ne ſont pas trop longues. On les place près de la ſerre, à l'expoſition du midi, & on les rentre tous les ſoirs juſqu'au commencement de Mars. On met alors les choux-fleurs en pleine terre au pied d'un mur ſitué au midi, à deux pieds au moins de diſtance d'un arbre à un autre, & on eſt ſûr d'en avoir à la fin de Mai & durant les mois de Juin & de Juillet.

A l'égard de ceux qui n'ont point de ſerre, ils ſemeront en Août & Sep-

tembre, puis en Mars des choux-fleurs tous les quinze jours en petite quantité & fort clair, sur une couche sourde d'un pied de profondeur sur quatre de large & exposée au midi. La terre sortant de la fouille de cette couche servira à lui former un ados par derrière. On attendra pour semer & planter que le fumier dont on aura rempli la fouille ait jeté son grand feu, & on le foulera plusieurs fois, en le plaçant par lit pour former la couche qui conservera plus long-temps sa chaleur & s'affaissera beaucoup moins. Sur cette couche on semera à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre des choux-fleurs qui y passeront l'hiver, & pourront être repiqués au pied d'une muraille au midi.

Pour préserver du froid, la couche & le plant qui est au pied des murs, on fera un bâti tout autour avec des piquets & des gaulettes, tant en travers, qu'en long, sur lequel on étendra des paillassons avec beaucoup de menue litière. Cette couche doit être plus haute par-derrière que sur le devant, afin d'avoir plus directement les rayons du soleil, & de faciliter l'écoulement des eaux : on la réchauf-

fera aussi dans le temps en la plombant.

Si l'on veut avoir des choux-fleurs qui succèdent à ceux-ci, on fera des couches nouvelles au commencement de Mars sous chassis ou sous cloches, & les choux-fleurs de la grande espèce semés alors, seront bons à mettre en pleine terre vers la mi-Avril, & donneront dans les premiers jours de Juillet ; ceux qui pousseront plus lentement seront pour Août & Septembre.

Soit qu'on sème les choux-fleurs sur couche, soit qu'on les mette en pleine terre, on observera qu'ils soient à trois pouces de distance ou environ les uns des autres. Cette pratique opposée à l'usage général de semer dru, doit être appliquée à toutes les semences d'arbres, d'arbustes, de fleurs & de plantes potagères. Elle est fondée sur l'avortement des plants, leur peu de progrès, leur état languissant long-temps après qu'ils ont été levés & transplantés, & dans la suite leur formation presque toujours imparfaite. Faute d'espace pour s'étendre des côtés, ils s'étiolent, leurs racines entrelacées se dérobent la nourriture, & ils ne peuvent avoir qu'une mauvaise constitu-

tion, quand par disette de substance ils sont déjà épuisés, même en naissant. Enfin ces plants qui se touchent, sont privés des bienfaits de l'air, blanchissent en dedans & s'attendrissent; leurs premières feuilles qui sont leurs mères-nourrices dans leur enfance, s'alongent comme en langues de chat, se rouillent, se pourrissent ou se sèchent. Telle est une des raisons pour lesquelles quantité de choux-fleurs, montent ou ne font que des pommes chétives. Comparez ceux dont les graines ont été semées fort clair avec ceux-là, & vous verrez quelle est leur différence pour la force, la grandeur des feuilles, & la grosseur de la tige.

Lorsqu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les place dans des trous d'un pied de profondeur & de largeur, faits en échiquier à trois pieds de distance les uns des autres, & on les remplit de terreau convenable à la qualité du terrein, deux pouces plus haut que la terre voisine.

Les choux-fleurs plantés en pleine terre, réussissent aussi-bien que ceux sur couche ou dans des trous remplis de terreau, pourvu que la terre ait été bien préparée par divers labours qui

ayent suffisamment brisé & pulvérisé les mottes, & que dans les sécheresses on arrose fréquemment, soit pour faire lever la semence, soit pour empêcher que le chou-fleur ne monte.

Sur couche il se conduit de même qu'en pleine terre, on l'arrose souvent, & on le laboure tous les quinze jours à un pouce de profondeur, avec les doigts seulement pour le rechausser, en soulevant la terre, afin que les influences de l'air & le soleil pénètrent jusque dans son intérieur. Le propre du chou-fleur, ainsi que de presque toutes les plantes qu'on sème, est de s'élancer hors de terre, de s'étioler, & d'avoir ordinairement les racines presque à l'air; d'où il arrive que les jeunes plants rechignent.

Toutes les fois qu'on sème ou qu'on plante, on laboure auparavant; la terre alors s'affaisse d'un pouce par pied: les gros plants qui ont des racines fortes & longues, sont emportés vers le bas, & entraînés avec elle. Les petits placés à sa superficie, ont des racines filandreuses qui restent toujours sur terre. Le terreau des couches étant plus sujet à cet affaissement, tant à cause qu'il est meuble, que par

rapport au fumier qu'il couvre & qui se plombe davantage, tous les plants qui sont dessus ont besoin d'être rechaussés. Ceux de chou-fleur qui ne l'ont point été, sont bientôt pris du hâle, & avortent ou montent le plus souvent, parce que leurs racines ont été trop vivement frappées du soleil qui a resserré leurs pores & leurs fibres, & étréci par conséquent les passages de la sève.

On n'arrachera point le plant de chou-fleur ni celui des autres légumes, mais on le levera ; en soulevant le terreau avec les doigts, & les fourrant adroitement plus bas que les racines, on les aura de toute leur longueur. Dans le cas de sécheresse, on les mouilleroit quelques heures auparavant ou la veille au soir. Il est impossible qu'en arrachant, suivant la coutume, le plus grand nombre des filets déliés des racines ne restent en terre. Quoique le Jardinier ne comprenne pas le préjudice qu'une telle soustraction fait à la plante, il n'en est pas moins réel. Je me suis plusieurs fois expliqué à ce sujet, & j'y renvoie pour éviter les répétitions.

Le plant de chou-fleur étant levé

après la pluie, lorſqu'il a ſix ou ſept feuilles, & que ſa tige eſt de la groſſeur au moins d'un brin de paille, on fait avec le gros plantoir un trou ſuffiſamment profond, afin que ſes racines ne ſoient point rebrouſſées, & que le pivot puiſſe être enfoncé, & on le plante vers le coucher du ſoleil, ſi ce n'eſt qu'il ait plu abondamment ou qu'on ait une certitude qu'il pleuvera. On choiſit le ſoir, afin que l'arroſement tienne, & que la plante ſouffre moins de la flétriſſure inſéparable de la replantation.

Les précautions qui doivent l'accompagner conſiſtent : 1°. A planter le chou-fleur juſqu'au collet, autrement dit le nodus, qui eſt immédiatement au-deſſous des premières feuilles. 2°. A examiner s'il n'eſt point borgne, c'eſt-à-dire, ſi à l'extrémité de la tige il y a un œil ou un bouton : il n'y a pas de pomme à eſpérer ſur tous ceux à qui cet œil manque. 3°. Il en eſt de même, ſi la feuille ſervant de mère-nourrice à l'œil pour former la pomme ſe trouvoit caſſée ou arrachée; c'eſt parce qu'on ne fait pas cette obſervation, qu'il y a tant d'avortons. 4°. Viſiter chaque plant de chou-fleur,

afin de voir ſi le tronc ou les racines ne ſont point viciés, pour avoir été rongés par les vers blancs, ou par d'autres animaux, tels que les limaces. 5°. Pratiquer à leur pied un baſſin de la largeur d'un chapeau ſur deux pouces de profondeur, un peu en pente. 6°. Enfoncer par conſéquent ſon plant pour que le collet ſe trouve à fleur du fond de ce baſſin. 7°. Arroſer le chou-fleur de deux jours l'un, durant les longues ſéchereſſes, après que le grand ſoleil ſera paſſé, excepté lorſqu'il a plu abondamment.

Trois ſortes d'inſectes entre autres attaquent le chou-fleur, & lui font la guerre au-dehors; ſavoir, les pucerons, les liſettes & les chenilles, & dans terre les vers blancs, les limaces & les courtilières. Les inſectes du dehors rongent les feuilles & le font avorter: dans terre les vers blancs & autres piquent les racines & le tronc.

Les pucerons n'attaquent ce légume que quand il eſt petit & tendre. Alors il faut prendre un linge fort doux, & eſſuyer le deſſus & le deſſous de chaque feuille, ainſi que leurs queues & la tige: il peut avoir quatre, cinq ou ſix feuilles, & par conſéquent ce

n'eſt point un travail long & pénible.

Il en eſt de même de la liſette : c'eſt une eſpèce de hanneton volant, de la groſſeur d'une puce, & qui s'attroupe comme le puceron, avec cette différence que celui-ci eſt un animal tranquille, qui reſte où il s'attache, & que celle-là va & vient. La liſette n'attaque guère le chou-fleur, que lors de la ſéchereſſe, & comme elle craint l'eau, il n'y a pas de moyen plus ſûr pour s'en débarraſſer que de le mouiller cinq ou ſix fois le jour ſuperficiellement ; quelques Jardiniers, après avoir arroſé, jettent de la cendre ſur le plant de chou-fleur. Je n'en approuve point l'uſage, elle eſt corroſive, & forme une incruſtation ſur la feuille, contraire à l'admiſſion des roſées de la nuit & des influences du ciel. Je préférerois la miette de terre, dont l'effet ſeroit le même contre l'animal, & qui du moins porte avec elle des ſucs qui dédommagent en quelque ſorte de la privation des bienfaits de l'air.

A l'égard des chenilles, il n'y a qu'un ſeul moyen de les détruire ; ſavoir d'aller tous les matins lors de la roſée les prendre & les écraſer.

Trois ſortes d'animaux font périr le chou-fleur dans l'intérieur de la terre ; ſavoir, les vers blancs, les limaces & les courtilières. L'unique expédient pour l'en garantir eſt de les épier & de les tuer. On voit un pied de chou-fleur dont les feuilles penchent & pâliſſent, on le fouille à deux ou trois pouces, & on y trouve l'animal occupé à en ronger la racine ou le tronc. La limace eſt un limaçon ſans coquille, qui rampe ſur la ſuperficie de la terre, & qui ſe tapit durant le jour, parce qu'elle redoute le ſoleil & le grand air, on la cherche tout autour du chou-fleur & on la prend. Quant à la courtilière, comme elle eſt fort ſubtile, il faut l'épier. Elle ſe coule entre deux terres, & forme par-tout où elle paſſe, une petite éminence. Cet animal eſt long comme une groſſe ſauterelle, mais il eſt moins élancé.

Malgré tant d'ennemis, il eſt aiſé d'avoir du plant de chou-fleur, ſi on en ſème une petite pincée à la fois & fort clair, en divers cantons, à diverſes expoſitions ſur terre & ſur couche, & en différens temps. On le labourera tous les quinze jours, mais ſuperficiellement, & ſans défaire le baſſin dont

j'ai parlé, en obſervant de ne point endommager la texture des feuilles, cribles en dernier reſſort & tamis de la ſève, comme je l'ai dit pluſieurs fois.

Lorſqu'on plantera en place les choux-fleurs, on formera les planches de quatre pieds de large, avec deux ſentiers aux côtés : on mettra dans chacune trois rangées ſeulement de plant diſpoſé en échiquier, & afin que le terrein ne ſoit pas oiſif, on placera dans les entre-deux des rangs de laitues, de chicorées & autres plantes potagères, ne faiſant ni trop de racines, ni trop d'ombrage. Elles n'effruitent point la terre, ſont ſuffiſamment écartées du pied des choux-fleurs, & avant que ceux-ci leur nuiſent, elles peuvent murir & être cueillies.

Les choux-fleurs ſont venus, il eſt temps de les faire blanchir. On attend pour cet effet que la pomme commence à ſe former, & dès qu'on la voit groſſe comme le poing, ou comme une pomme de rambour, on caſſe la groſſe côte des feuilles, & on les replie les unes ſur les autres, pour lui former une couverture, & l'empêcher de monter en graine, ou bien on lie

avec de la paille les extrémités des feuilles en un paquet, & au bout de douze ou quinze jours la pomme eſt ſuffiſamment blanche ; on coupe pour lors le choux-fleur par le pied.

Si on veut l'épargner & ne couper que les têtes, il repouſſera de petits rejetons qu'on donne pour des brocoli ; eſpèce excellente cultivée en Angleterre & en Italie.

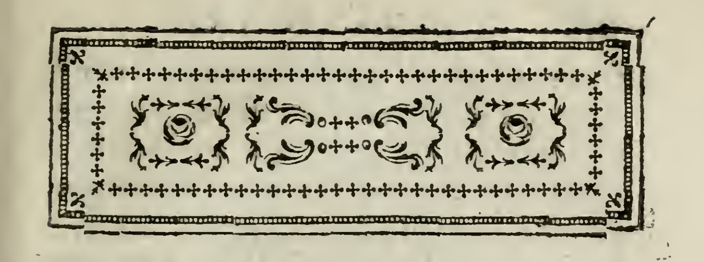
Inſenſiblement nous ſommes arrivés au temps où les choux-fleurs de l'arrière-ſaiſon donnent abondamment, mais il en eſt une grande quantité qui pouſſent fortement en feuilles & qui n'ont que des pommes commencées. Voici la façon de les conſerver. A la fin d'Octobre, ou même plus tard, quand la gelée à glace n'eſt point à craindre, on lève ſur le midi tous ces pieds de choux-fleurs médiocrement avancés, avec le peu de motte qu'ils peuvent avoir, on les plante dans une ſerre ou dans tel autre endroit à l'abri de la grande gelée, & on les enterre dans le terreau le plus près des uns des autres qu'il eſt poſſible, liés avec de la paille à l'extrémité de leurs feuilles, & à meſure qu'ils muriſſent on en fait emploi, on

a ſoin auſſi de leur donner de l'air pendant qu'il ne gèle point. Quand le tout eſt conduit par un Jardinier entendu & vigilant, les choux-fleurs ne manquent point juſqu'à ce que les printaniers ſoient venus. C'eſt ainſi qu'en Angleterre & en Hollande, de même que dans les pays froids, les curieux en ont en tout temps, tandis qu'avec les avantages du climat, nous en manquons même durant la belle ſaiſon.

Ce n'eſt que depuis un certain nombre d'années que nous recueillons la graine de ce légume : on prétend qu'elle ne vaut rien, & on en fait venir d'Eſpagne, d'Italie & de Touraine. Pour en avoir d'excellente dans nos climats, il faut conſerver une certaine quantité de pieds de choux-fleurs, parmi ceux qui ont pommé les premiers aux mois d'Avril & de Mai, & les laiſſer monter en graine en place. Si dans la ſerre, on a pu en garder quelques pieds juſqu'en Mars, que la pomme ſoit formée ou non, on les mettra en pleine terre ; en les couvrant durant le jour ſeulement juſqu'à ce qu'ils ayent repris, & les arroſant, on eſt ſûr d'avoir amplement

de la graine de bonne heure, & bien aoutée. Lorſqu'on voit les coſſes jaunir, commencer à ſécher, & les feuilles ceſſer d'être vertes, on tire la plante de terre, ſans ſecouer celle qui eſt au pied, de peur de faire ſortir la graine de ſa coſſe, & on met chaque pied debout contre un mur, à l'expoſition du midi ; & quand elle eſt ſuffiſamment sèche, on la recueille comme les autres graines, & on la garde auſſi long-temps. Il eſt certain que plus une graine eſt fraîche & récente, plus elle a de baume intérieur, d'huile & d'onctueux qui ſert à la faire germer: ſes qualités ſont d'être d'un rouge foncé, pleine & ſans rides.

Je conſeille, d'après mes expériences, de ſemer les choux-fleurs dans de petits pots à baſilic, qu'on remplit de terre factice : on fait un trou d'un pouce dans le milieu, on y met deux graines de choux-fleurs & on les place tous à un eſpalier au levant ou au midi, en pleine terre. Ces pots y reſtent juſqu'à ce que les choux-fleurs ayent quatre ou cinq feuilles : alors, on les lève, on les dépote, & on les plante au cordeau, dans les trous qui leur ſont deſtinés.



TRAITÉ DES CARDONS *D'ESPAGNE.*

Les cardons d'Eſpagne viennent beaucoup plus facilement, que les choux-fleurs, dont ils différent peu quant aux ſoins qu'ils exigent. Les premiers qui ſe mangent en Mai ſe ſèment ſur couche en Janvier, & ſont repiqués ſur une autre, où ils reſtent juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être replantés ſur une couche ſourde, où chaque pied eſt éloigné de trente-ſix pouces l'un de l'autre. Parvenu à ſon point de groſſeur, on le lie & on l'empaille, trois ſemaines après on le coupe. La ſeconde ſemence de ce légume ſe fait dès les premiers jours d'Avril, pour l'automne & l'hiver, non dans les

trous mêmes, ni ſur couche, mais dans de petits pots de terre, comme je viens de le dire, en parlant des choux-fleurs; on les place dans une couche chaude, dont le grand feu ſera paſſé, & on les y laiſſe juſqu'à ce que chaque cardon ait pouſſé des feuilles de ſix pouces de long. Vers la mi-Avril ou au commencement de Mai, après une pluie conſidérable, on tire de la couche tous ces petits pots, & on les plante à l'endroit qui leur eſt deſtiné, avec les précautions indiquées pour le chou-fleur.

On m'objectera ſans doute que l'uſage de ſemer les cardons en pleine terre eſt beaucoup plus ſimple. Je réponds; 1°. Qu'en pleine terre on ne peut les ſemer que tard, parce que la graine pourriroit, ou ne leveroit pas ſi la terre n'étoit pas ſuffiſamment échauffée. 2°. Que dès qu'ils commencent à pouſſer, s'il ſurvient quelque gelée tardive, ils ſont tout d'un coup pris. 3°. Que ſemés d'heure, comme on dit, ils ſont fort ſujets à monter ou à être attaqués par les liſettes, les pucerons, les limaces & les vers blancs, au-lieu qu'étant mis en terre lorſqu'ils ſont plus avancés, ils ont plus de force

pour réſiſter à ces ennemis. 4°. Que dans les grandes ſéchereſſes ils ſont brûlés en ſortant de terre, quelque arroſement qu'on leur prodigue.

Beaucoup de Jardiniers ont coutume de mettre deux graines à la fois en terre, & lorſque les cardons ſont un peu grands d'en lever un dans chaque trou, qu'ils défendent de l'impreſſion de l'air & du hâle, ce qui n'empêche pas qu'il ne ſoit long-temps à reprendre; il eſt vrai qu'ils lui coupent le pivot, ce qu'on ne doit jamais faire à aucune plante. Le cardon même, ſans avoir éprouvé de retranchement, reprend difficilement, lorſqu'il eſt planté à nu; comme il eſt fort tendre, mollaſſe, creux en dedans, & qu'il a des fibres fort lâches & fort ſpacieuſes remplies d'eau, l'air le flétrit & le fane, dès qu'on le tranſplante.

Ceux qui n'ont pas la commodité des couches pour y placer des cardons en pots, peuvent y ſuppléer en les enterrant à l'expoſition du midi où ils réuſſiſſent très-bien. Leurs trous doivent être eſpacés plus que ceux des choux-fleurs, la diſtance eſt de quatre pieds en échiquier à cauſe de l'étendue des feuilles, & par conſéquent les

planches en auront ſix. Les Jardiniers qui ne les eſpacent qu'à deux, ne font pas attention que les feuilles seront engagées au moins d'un pied les unes dans les autres, & ſe feront ombrage. Si l'on dit qu'à cette diſtance le cardon occupe trop de terrein, je répondrai que les Maîtres qui n'ont que de petits jardins peuvent renoncer à la culture de ce légume, & que ceux qui n'en ont que de médiocres doivent en éle-ver peu.

Quand les cardons ont leurs feuilles dans toute leur grandeur, on eſt diſpenſé de les biner, de les labourer & de les ſarcler; mais non de les arroſer dans les ſécchereſſes. Il faut alors jeter de l'eau au pied de chaque cardon, plutôt que de la verſer de haut ſur ſes feuilles qui chargées du poids de ce liquide ſont forcées de s'abaiſſer les unes ſur les autres. Les pluies, dit-on, les affaiſſent bien davantage, ſur-tout quand elles ſont orageuſes; j'en conviens, mais c'eſt un mal inévitable. Juſqu'à ce que ces feuilles ſoient dans toute leur croiſſance, on a dû les ménager extrêmement en binant les cardons: alors ils n'ont plus beſoin d'être ſarclés; leur ombrage eſt tel

qu'il étouffe les mauvaises herbes.

Les feuilles de ce légume étant longues & larges, garnies de côtes fort épaisses, rampent, en s'alongeant, vers la terre, & se cassent aisément quand on veut les relever. On convient que ces premières feuilles inférieures sont mises à l'écart lorsqu'on fait usage du cardon, néanmoins étant cassées, elles se fanent & se pourrissent quand il est empaillé; la pourriture gagne insensiblement jusqu'au cœur, & voilà pourquoi tant de cardons périssent. Pour éviter cet inconvénient, mettez d'abord un premier lien de paille à un pied du bas du cardon que vous voulez faire blanchir, un second lien au bout de cinq ou six jours, puis un troisième & un quatrième, ce qui se pratique en Octobre. Deux hommes relèvent alors les feuilles les unes après les autres chacun de leur côté, puis passent leur lien par derrière qu'ils serrent médiocrement. Sans cette précaution, le cardon qui, quoique lié, ne laisse pas de grossir, fait effort contre la ligature & souvent la rompt; si elle résiste il pourrit. Les cardons de Tours, sont plus difficiles à lier que ceux d'Espagne, à cause de leurs piquans: on n'y

touche qu'avec des bas, des culottes & des gants de peau. On obſervera de plus de laiſſer ouverte la tête des cardons, & de ne mettre ſon lien qu'à ſept ou huit pouces plus bas que l'extrémité des feuilles; cela s'appelle un ſoupirail ou une ventouſe, qui ſert à faciliter la reſpiration de la plante, & de paſſage aux eaux des pluies dont le ſéjour occaſionneroit ſa pourriture. Par la même raiſon j'ai recommandé de ne point ſerrer trop fortement les cardons.

Pour en avoir de hâtifs à la fin de Juin, vous les ſemerez en Mars, & les replanterez en les couvrant de cloches poſées ſur des hauſſes, qu'on ôtera lors des vents impétueux. Vous les pouſſerez fortement à l'eau qui les empêchera de monter.

Cette plante eſt ſujette à peu de maladies qu'une légère attention prévient & guérit aiſément. Les plus ordinaires ſont la rouille des feuilles & l'avortement. Celle-là vient communément de la gelée quand on a ſemé ce légume de bonne heure : & lorſqu'il eſt mis encore foible en pleine terre, le grand hâle ou le ſoleil trop ardent, une longue ſécherèſſe dans laquelle il a pâti, des arroſemens faits en plein

midi ou avec des eaux mal-ſaines, bourbeuſes & puantes, occaſionnent la rouille de ſes feuilles, & pour lors il ne profite guère. L'avortement a pour cauſes le mauvais fonds de la terre, les ſemences qui n'ont pas été bien aoutées, les gelées fortes, un terrein trop froid. Dans ce dernier cas on ne ſemera, ni ne plantera tout au plutôt que vers la fin d'Avril, quand la terre ſera bien échauffée.

Les ennemis des cardons ſont ſur terre, ou cachés dans ſon intérieur. Lorſque ceux-ci ne font que naître, ils ont à redouter au dehors les pucerons & les liſettes ; quand ils ſont plus avancés, les limaces & les vers blancs en font un grand dégât. Souvent des fourmis rougeâtres rongent leurs racines, ainſi que celles des artichauts. Enfin, il eſt une petite mouche noire qui les attaque au dehors, & dont la fiente noircit totalement les feuilles. J'ai parlé dans le Traité des choux-fleurs de ces différens fléaux, & j'ai donné le moyen de les faire ceſſer.

Les cardons liés & empaillés ſont trois ſemaines ou un mois à blanchir, mais ils peuvent, quoique blancs, ſe garder beaucoup plus long-temps ſans

pourrir. Néanmoins, par rapport aux longues humidités, on n'en lie d'abord que proportionnément à la consommation qu'on peut en faire, & on ne les empaille tous qu'à la fin d'Octobre, avant que la gelée les frappe. Si on en prévoit une forte, on les enlève pour les mettre dans la serre ; avant ce temps ils auront été butés.

Le moyen de les conserver durant l'hiver est de les placer dans la serre tout liés & empaillés, ou bien liés seulement ; ils sont moins sujets à pourrir, & à geler ; on les levera en motte. Au-lieu de les jeter brusquement sur terre ou de les entasser avec effort, soit dans la hotte, soit dans la brouette, de les ménager peu en les déchargeant, & en les plaçant dans la serre, on usera de précautions, afin de ne les point froisser. La serre sera garnie d'un pied d'épais de terreau pour les y recevoir plantés les uns près des autres, avec toutes leurs racines. Comme ils poussent encore & y profitent, étant traités, comme je le prescris, on les voit, par l'ouverture d'en-haut, croître & s'alonger ; les plus blancs sont les plus murs.

Si on demande quelle est la meilleure

graine, je répondrai qu'on eſtime fort celle de Touraine, dont les cardons ont des piquans, on les ſuppoſe plus fins, plus délicats, & d'un goût ſupérieur aux autres. Pour moi, qui, durant nombre d'années, ai conſervé dans mon jardin des cardons gouvernés en hiver, comme les artichauts; j'ai toujours eu des graines qui n'ont jamais dégénéré.

Nos Maragers recueillent, pour la plupart, leurs graines de cardons de la même manière. Il y a deux façons de s'y prendre; ſavoir, d'en laiſſer en place un ou pluſieurs pieds des moins avancés, de les ſoigner durant l'hiver comme les artichauts, & au printemps de les laiſſer pouſſer; ou bien quand on peut en garder dans la ſerre juſqu'à ce temps, on prend quelques pieds de cardons, on ôte petit à petit la paille qui les entoure, de peur de les hâler trop à la fois, & on les plante avec toutes leurs racines, comme ils ont été levés, & ils font des jets vigoureux. Je préfère ceux reſtés en place, quand ils réſiſtent à la gelée. Comme ces cardons font des tiges prodigieuſes, extrêmement chargées de feuilles & de graines; il faut les attacher

à un fort tuteur, ſans quoi les grands vents les renverſeroient : les effeuiller, comme le pratiquent quelques-uns, eſt le moyen de faire avorter la graine. Le deſſéchement de la tige & des feuilles indique leur maturité. On coupe enſuite chaque rameau où eſt attaché un petit artichaut au fond duquel ſont arrangées les graines, & on les ſuſpend tous enſemble au plancher dans un lieu bien ſec. Quand on veut en ſemer, on détache la graine qui tenant à l'artichaut, ſe garde pluſieurs années, au moyen de ce qu'elle a une peau fort épaiſſe & coriacée.





TRAITÉ
DES MELONS.

LA melonnière doit être exposée au levant & au midi, il seroit à propos qu'on pût y joindre le couchant. Elle sera enceinte de murailles ou de paillassons; les murailles sont à préférer, pourvu qu'on les enduise des deux côtés. La hauteur du mur du fond, qui en-dedans est en face du midi, ne peut être moindre que de quatre à cinq pieds, pour garantir la melonnière des vents du nord: les trois autres doivent toujours aller en diminuant, afin de ménager une entrée plus facile aux rayons du soleil, & de porter moins d'ombrage en dedans. Si donc le mur du fond a cinq pieds, le mur opposé en aura trois en-dehors &

quatre en-dedans, parce que le ſol de la melonnière aura un pied de pente en face du midi, pour le prompt écoulement des eaux. Il ſeroit à deſirer que ce ſol fût ſec & battu, avec de la terre & un pouce de cailloutage.

Dans toute melonnière on doit pratiquer, 1°. un baſſin ou une cuvette qui puiſſe contenir une certaine quantité d'eau : on ſait que rien n'eſt plus contraire aux melons que l'eau crue, fraîchement tirée du puits. 2°. Un petit appentis pour mettre à couvert les cloches, les paillaſſons & tous les inſtrumens de jardinage néceſſaires aux couches, & qu'on doit inceſſamment avoir ſous la main. 3°. Un eſpace de terrein deſtiné à faire des élèves pour l'embelliſſement du jardin de propreté. 4°. Un trou à fumier où on dépoſe les épluchures des herbages qui doivent s'y conſommer durant un eſpace de temps ſuffiſant. 5°. Une place pour la grande litière, & pour le terreau des vieilles couches quand on les démolit.

L'uſage eſt de mettre la melonnière à l'écart, comme étant peu propre à récréer la vue : il eſt cependant très-poſſible de donner à cet endroit le plus utile du jardin, un air

de propreté qui invite le Maître, durant la belle ſaiſon, à viſiter les melons & les autres plantes qu'on y élève. On y conſtruira une porte à deux venteaux de cinq à ſix pieds d'ouverture, fermant exactement à clef.

Les melons ſont originaires des pays chauds, où ils viennent comme d'eux-mêmes en pleine terre; & dans pluſieurs endroits on ne les taille point. En France, & dans les climats tempérés, ils doivent tout à l'art, aux ſoins & à l'induſtrie. Il y a environ trente ans que nous ne connoiſſions que le gros melon brodé : c'eſt le ſeul que tous les Maragers de Paris cultivent actuellement; & le Peuple accoutumé à cette eſpèce ignore qu'il y en ait d'autres, cependant il en exiſte une multitude d'eſpèces. Le détail de tous les melons que nous avons apportés des pays lointains, & qui ſont cultivés ſpécialement dans certaines contrées, nous meneroit trop loin : voici ſeulement les plus connus & les plus recherchés par les curieux.

1. Melon ſucrin, petite eſpèce, très-bon & le plus hâtif de tous; il vient à peu près de la forme d'une groſſe orange.

2. Melon ſucrin, groſſe eſpèce, très-bien fait, moins hâtif que le premier, mais il murit plutôt que ceux d'une autre eſpèce.

3. Melon ſucrin long, il ſuccède au premier. Ces trois eſpèces ne brodent preſque pas.

4. Melons des Carmes; il y en a de longs, de ronds & de blancs à l'extérieur. Ils ſont fort bons, aſſez hâtifs & ont une broderie très-fine, leur chair eſt jaune lors de la maturité.

5. Melon Romain, imite aſſez celui des Carmes: il vient très-rond, eſt tendre à murir, & eſt preſque toujours bon.

6. Melon de l'Archipel, eſt long & très-bon.

7. Melon de Langeais, en Touraine, brode peu, aſſez gros & long.

8. Gros melon de Langeais, à côtes, brode peu, a la chair jaune, & eſt très-bon.

9. Melon dit de Saint-Nicolas de la Grave, long, fort ſucré, ſa broderie eſt très-fine.

10. Melon dit de Saint-Nicolas, à côtes, eſt plus gros & moins long que le précédent; il a une fort belle chair.

11. Melon morin, eſt le plus gros des melons cultivés; il brode beaucoup plus que les autres, & a à ſon extrémité la forme d'une étoile. C'eſt celui que les Maragers de Paris ont coutume de cultiver, & qu'on vend dans les marchés de cette ville.

12. Melon à chair verte & à côtes; il eſt très-petit, a beaucoup de ſuc & eſt fort hâtif.

13. Melon de Naples; il eſt long & a la chair jaune.

14. Melon de Malte, il murit en hiver, eſt vert juſqu'à ſa maturité & un peu pointu par le bout: ce n'eſt pas un des meilleurs, du moins dans nos contrées.

15. Petit melon de Malte à chair blanche, & broderie très-fine; il eſt bon & hâtif.

16. Petit melon de Malte à chair rouge, bien brodé, très-bon; c'eſt le plus hâtif.

17. Melon d'Eſpagne, reſte longtemps vert, eſt fort long, très-dur à murir, & un peu fade.

18. Melon de Tours, eſt d'une groſſeur ordinaire, aſſez bon & peu difficile à murir.

19. Melon d'Italie fort dur à mu-

rir, ſur-tout aux environs de Paris.

20. Melon (*a*) Cantaleupe, eſt noir, très-hâtif, un peu long & très-bon.

21. Melon Cantaleupe de la petite eſpèce, & de la groſſeur d'une orange; il eſt excellent, très-rond & a des boſſes.

22. Melon Cantaleupe d'Orange eſt fort gros, bien rond, boſſu & très-bon.

23. Melon Cantaleupe d'Aſtragan; il eſt de groſſeur au-delà de l'ordinaire.

24. Melon Cantaleupe Romain, fort long.

25. Melon Cantaleupe de Querci, très-bon.

26. Melon Cantaleupe de Caſtelnaudari.

27. Melon Cantaleupe de Bouvert.

28. Melon Cantaleupe d'Anjou, noir & boſſu.

29. Melon Cantaleupe Ananas, à côtes; il eſt plus long que rond, &

(*a*) Cette eſpèce, originaire d'Arménie, n'a paſſé dans les jardins des différentes parties de l'Europe, qu'après avoir été long-temps cultivée à Cantaleupe, maiſon de plaiſance du Pape, éloignée de Rome d'environ quatorze milles.

a une eſpèce de couronne à ſon extrémité.

30. Melon Cantaleupe doré.

31. Melon Cantaleupe argenté.

32. Melon Cantaleupe noir, boſſu & à chair blanche.

33. Melon Cantaleupe, plat, & à chair rouge.

34. Melon Cantaleupe, boſſu, & à chair verte.

Tous ces melons cantaleupes ſont ordinairement très-bons, hâtifs ou tardifs ſuivant le temps où ils ont été ſemés.

35. Melon d'eau à chair verte ou Angouri, pas trop bon.

36. Melon d'eau à chair rouge, très-rond & médiocre.

37. Melon d'eau à chair blanche, extrêmement gros.

Ces trois ſortes de melons ſeroient plutôt bonnes à confire, ſi elles en valoient la peine.

38. Melon de Minorque, à chair rouge, d'une belle groſſeur, très-bon, a une broderie très-fine.

39. Melon paſteque, des plus gros, ſa peau unie a une raie jaune & une verte; ſa chair eſt blanche, & ſa graine rouge.

40. Melon Deſart à côtes, ſa broderie eſt fine, & ſa chair eſt bien jaune & très-bonne.

Si la culture de ce fruit paſſe pour être difficile, c'eſt qu'on le tourmente trop, ſoit par le tranſport d'une couche ſur une autre, en l'arrachant & le mettant à nu, ſoit par les inciſions qu'on lui fait. Il demande plus de ſoin & d'attention que de peine & de travail.

On ſe plaint de la rareté des bons melons, la raiſon en eſt bien ſimple : ils viennent dans le terreau & à force d'eau, excepté ceux ſous chaſſis qui ſont meilleurs, quoiqu'ils cèdent en bonté à ceux dont nous enſeignons la culture. Outre les ſels de la terre, n'eſt-ce pas ſur-tout le baume & le nitre de l'air qui donnent aux plantes ce ſuc & cette ſève exquiſe qui en relèvent ſi agréablement le goût ?

Dès le mois de Janvier on prépare les couches pour les melons qui ſeront bons à mettre en place à la fin de Mars. Au-lieu de les faire ſuivant l'uſage, en retrouſſant ſeulement le fumier par lits poſés les uns ſur les autres, il eſt plus à propos de l'entaſſer & de le fouler, afin qu'il conſerve ſa

chaleur & que l'air n'y puisse pénétrer, & de donner aux couches trois pieds de haut, au-lieu de dix-huit pouces ; par ce moyen les humidités du bas repompées par l'air, se répandent plus difficilement sur les couches, que quand elles sont si proches de la terre.

Ne point faire son réchaud postérieurement à sa couche, mais en même-temps dès qu'elle est dressée & formée, & le bien battre, en sorte qu'il appuye fortement contre elle, & qu'il l'entoure pour être renouvelé au besoin. Il faut qu'il excède de six pouces la superficie de la couche, sans quoi la terre qui la garnit, & les plantes, au-lieu d'être *réchauffées*, seroient réfroidies. On lui donnera au moins un pied d'épaisseur qui entretiendra la chaleur assez long-temps, & on le défera avant qu'il soit tout-à-fait refroidi, pour le rabattre, en y mêlant du fumier chaud, & le remettre tout de suite en place.

Je préfère au terreau ordinaire une terre composée de ce qui suit :

Terre franche, moitié.

Terreau vif & gras, un quart.

L'autre quart sera formé de crottin

de mouton, de crottin de cheval, ou encore mieux de mulet, de fiente de pigeon, qui aura été amoncelée durant un an; de bouſe de vache bien conſommée, & de poudrette. On ſuppléera à celle-ci par les terres d'égoût, les curures de mare, les boues des voiries.

La terre franche & le terreau vif ſeront paſſés à la claie; on émiera ſéparément les autres ingrédiens avant que de les battre enſemble, puis on les mêlera avec les deux premiers, & on paſſera le tout plus d'une fois à la claie, juſqu'à parfait mélange. On mettra huit à neuf pouces d'épaiſſeur de cette terre factice qu'on battra en talus, & on en bordera la couche qui ſera garnie comme on va le dire, quand elle ſera à ſon degré de chaleur. Dans des pots à baſilic remplis de terre factice, on ſème une graine de melon, de concombre, ou de toute autre plante qui demande de la chaleur, & on les enfonce juſqu'aux bords dans toute l'étendue de la couche; une cloche peut en couvrir trois. Quand il eſt queſtion de les changer de couche, on fait à l'égard de la ſeconde ce qui a été pratiqué pour la première.

A la troiſième & dernière, au-lieu de mettre les petits pots dans la terre compoſée, vous les renverſez dans votre main, ſans entamer, ni déranger les mottes que vous placez en échiquier à trois pieds de diſtance l'une de l'autre, dans un trou plus bas de deux pouces, & pour les accotter vous pouſſez doucement la terre voiſine, & vous y verſez de l'eau. Les racines blanches qui tapiſſent le deſſous & les côtés de la motte, & qui étoient repliées ſur elles-mêmes, reprennent alors leur direction naturelle, & s'enfoncent dans la terre nouvelle qui les environne.

De tels melons doivent alonger leurs bras, qu'on ne taillera que lorſqu'ils auront acquis une étendue ſuffiſante. Il faut alors les pincer à deux yeux, & à meſure qu'ils pouſſeront de nouvelles branches les retailler toujours de même. On obſervera de ne point ôter les fauſſes-fleurs qui naiſſent au collet ou à la ſouche de leur pied, ni les lobes de la graine que les Jardiniers appellent oreilles. Ils ſeront peu arroſés, & on ne mouillera point leurs feuilles de peur de la rouille, mais ſeulement leur pied autour duquel

on aura pratiqué un baſſin. Une tige de melon en porte ordinairement deux, & il eſt rare qu'on lui en laiſſe davantage, mais eu égard aux précautions qu'on a dû obſerver en les élevant, on peut en ménager quatre ou cinq qui viendront à bien & ſeront ſucculens. On taillera ces tiges avant la fleur, & on ſupprimera toutes les petites. Pour avoir des melons tardifs juſqu'aux gelées, il ſuffit de conſtruire de la même manière des couches ſourdes expoſées au midi, de les bien plomber & d'y placer de ces melons en motte qui auront été ſemés plus tard dans de petits pots.

J'ai dit que les fauſſes-fleurs & les lobes des melons devoient être épargnés. Tous les Maragers des environs de Paris ſont dans l'uſage d'ôter les feuilles inférieures des cardons d'Eſpagne qu'ils laiſſent monter en graine d'une année à l'autre, & de couper également les feuilles de leurs potirons vers la fin d'Août. Quelques-uns en uſent de même à l'égard de leurs melons, dans la vue, diſent-ils, de faire aouter leurs graines & d'en hâter la maturité. Mais pourquoi ne coupent-ils pas auſſi les feuilles de leurs laitues pommées, de leurs chicorées,

de leur céleri pour les faire avancer davantage? Il me ſemble que la même raiſon qui leur fait épargner celles-ci, devroit les engager à en uſer de même envers ceux-là. Je remarquerai à ce ſujet qu'il y a une grande différence entre la taille des melons, des concombres & des citrouilles, & la ſuppreſſion des feuilles de ces plantes & des autres. On les arrête parce qu'elles ne ſont point ici dans leur climat naturel, ni même dans une terre qui leur convienne, ce qui oblige à leur ſubſtituer des couches ou des chaſſis; mais ces inventions ne font qu'aider & perfectionner la nature. Il eſt démontré au contraire que la ſuppreſſion des feuilles détruit totalement l'économie & l'organiſation des plantes. On ne retranchera donc que celles qui ſeront adhérentes aux branches ſupprimées par la taille, ou celles qui commenceront à jaunir lorſque les melons ſeront en fleurs.

Ce principe s'applique également aux fauſſes-fleurs qui croiſſent au pied des melons, concombres, courges, citrouilles & autres; elles précèdent toujours les fleurs fécondes, celles-ci ſont placées ſur un embryon deſtiné à

devenir un fruit, celles-là renferment les pouſſières dans les ſommets de leurs étamines, & commencent à paroître après la ſeconde taille. La plupart des Jardiniers ne peuvent ſe perſuader que la nature ait des deſſeins dans la production des fauſſes-fleurs, & ils les ôtent de peur qu'elles n'affoibliſſent la plante. Ce ſont cependant elles qui ſont les fleurs mâles néceſſaires pour féconder les fleurs à fruit. Si on les ſupprime, avant que les pouſſières de leurs étamines ayent pu tomber ſur le piſtil des fleurs femelles, jamais celles-ci ne réuſſiront, jamais il n'y aura de fruit. Les Jardiniers inſtruits ne les retranchent point, & laiſſent à la Nature le ſoin de ſe débarraſſer elle-même, ce qu'elle ne manque pas de faire.

Quelques-uns ſont dans l'uſage de couper les fleurs mâles de leurs melons, lorſque leur pouſſière fécondante eſt venue à maturité, & de les ſeconer ſur le piſtil des fleurs femelles pour l'y faire tomber. Il s'enſuit de cette pratique, que le fruit tarde peu à ſe former & à acquérir des ſignes ſenſibles de perfection. Ces Jardiniers rempliſſent à cet égard le miniſtère du vent qui ne

trouve pas toujours une iſſue dans les chaſſis pour tranſporter cette pouſſière, principe de la fécondation des plantes. Miller (*a*), dont ceci eſt tiré, ajoute que cette pratique, loin d'être indifférente, paroît même néceſſaire.

On peut à l'égard des courges & des melons demander ſi leurs attaches ſont des ſuperfluités qu'il ſoit néceſſaire d'ôter. Quantité de Jardiniers les coupent, d'autres plus réſervés les laiſſent, le plus grand nombre n'y fait point attention. Les premiers prétendent que le fruit débarraſſé de ces liens noue plus facilement, groſſit davantage & murit plutôt, les ſeconds ſe félicitent également du ſuccès. Je penſe qu'il eſt plus conforme aux vues de la Nature, d'épargner ces parties des plantes qui peuvent avoir leur utilité particulière.

Les cloches & les chaſſis doivent être préſervés de toute humidité & de toute froidure, en les couvrant ſoigneuſement, & en changeant les premières de temps à autre, quand elles ſont humides, & eſſuyant les ſeconds en-dedans, avec un linge doux. Lors des grandes ardeurs du ſoleil, on

(*a*) Dictionnaire du Jardinier.

les couvrira ſoit avec des paillaſſons, ſoit avec des toiles de ſerpillière, de la litière éparſe ou des broſſailles. Les chaſſis doivent toujours avoir par-derrière trois ou quatre pouces d'air, & les cloches des hauſſes qui ne seront ôtées que dans les temps critiques où il faut mettre des abris de grande litière.

Tant que les melons ne ſont pas noués, & n'ont pas la groſſeur environ d'un œuf de pigeon, on ne les mettra pas entièrement à l'air; mais lorſque les nuits ſont courtes & chaudes, on peut les y laiſſer, & ſous les chaſſis leur en donner davantage, en obſervant toujours de les garantir des ardeurs du ſoleil. Les rayons de cet aſtre plus propres à reſſerrer les vaiſſeaux de ces plantes, qu'à les faire croître, ne ſont néceſſaires que pour la maturité de leur fruit. C'eſt alors le temps d'arroſer plus amplement & plus ſouvent. On les binera fréquemment non avec un outil de fer, mais avec les doigts en émiant la petite croute de deſſus. Une ardoiſe placée ſur la couche avec une feuille interpoſée entre elle & le fruit, l'empêchera de s'humecter & de ſe détremper par l'humide de la

couche, & procurera au-deſſous autant de goût qu'au reſte.

Le melon eſt quarante jours à ſe former depuis qu'il eſt noué juſqu'à ſa maturité. En traitant des parties des plantes, j'ai eu occaſion de parler de la chute des feuilles en certain temps & de la ſuſpenſion de la sève. Dans le plus grand nombre des légumes montant en graine, & dans les graines à coſſe, telles que pois, fèves & lentilles, ce double événement ne m'a pas ſemblé avoir lieu. Je l'ai obſervé juſqu'à un certain point dans des plantes rampantes comme les melons, les concombres & les potirons : il eſt un temps où ils tombent après avoir noué, & durant lequel ils ne profitent que peu ou point du tout. En ouvrant ces fruits, qui couloient & leurs ſemblables qui ne couloient pas; j'ai trouvé que c'étoit le temps où les pepins commençoient à ſe former. Pluſieurs Maragers que j'ai conſultés à ce ſujet m'ont dit avoir remarqué, que durant environ trois ſemaines, vers le milieu de Mai juſqu'au commencement de Juin, leurs melons ne donnoient que des ſignes fort lents d'accroiſſement, & que dans les trois

ſemaines ſuivantes, juſque vers la mi-Juillet, ils tournoient & muriſſoient d'une façon ſurprenante. Leur maturité ſe connoît, lorſqu'ils ſont parvenus à leur groſſeur naturelle, & qu'ils ont été frappés par le ſoleil; alors ils jauniſſent, ou leur couleur verte s'éclaircit beaucoup, ils rendent une odeur forte, & leur queue ſemble vouloir ſe détacher du fruit. On ne doit les cueillir que la veille pour être mangés le lendemain, afin de donner aux ſucs le temps de ſe mitonner & de ſe perfectionner.

Pour en avoir de bonne graine, il faut qu'elle ſoit mure & pleinement aoutée; ce qui arrive lorſque dans ſa coſſe, ou dans ſa pulpe, elle a acquis ſa perfection & ſon complément. Pourquoi hors des pays chauds où le baume de l'air, les rayons du ſoleil & les influences bénignes d'en-haut, jointes à la bonté du ſol influent tant ſur les plantes, a-t-on beaucoup de peine à avoir de bons melons? En voici la raiſon. On trouve un melon qui par haſard eſt ſucculent, on en conſerve la graine, & on ne manque pas de la ſemer l'année ſuivante, néanmoins on n'a le plus ſou-

vent que de mauvais melons, quoique d'origine excellente. On ne fait pas attention que dans tous les fruits que nous mangeons, où la chair n'eſt autre choſe que l'enveloppe de la graine, ſa mère-nourrice, la dépoſitaire des ſucs & des parties balſamiques qu'elle eſt chargée de lui faire paſſer ; vous la privez de ſa ſubſtance la plus pure, quand vous la tirez hors du fruit avant que de cette pulpe toutes ces parties ſpiritueuſes ayent pu parvenir juſqu'à elle.

Pluſieurs Jardiniers trempent leurs graines de melons dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin muſcat, & prétendent qu'elles participent aux qualités particulières de cette liqueur, dont les eſprits s'inſinuent dans l'amande & dans le germe des melons. Un Marager entre autres, les faiſoit paſſer dans du vin d'Alicanthe, dont il s'imaginoit retrouver le goût dans ſes melons. Après avoir répété les mêmes épreuves, je ne me ſuis point aperçu que ces infuſions ayent donné au fruit un meilleur goût.

Voici donc ce qu'il faut faire. Laiſſer pourrir ſur pied la chair, ſoit d'un fruit, ſoit d'un légume, & quand elle ſera en

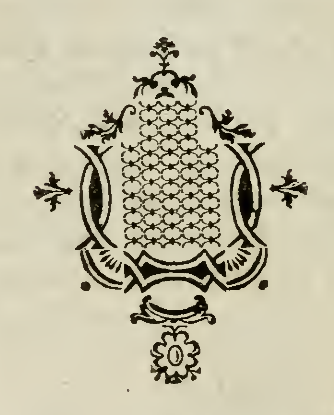
bouillie, tirer ſa graine de ſon marc où elle a mitonné, comme une viande dans ſon jus, la laver & tout de ſuite la faire ſécher. N'eſt-ce pas une inconſéquence de la part des Jardiniers d'en uſer ainſi envers leurs concombres, & d'agir tout autrement à l'égard des melons & des autres légumes? Il n'eſt pas plus ſenſé d'ôter un pepin, un noyau de ſa pulpe, qui n'eſt pas encore pourrie, que de tirer une graine de ſa coſſe, ſans que la partie d'elle-même deſtinée à fournir l'huile, l'onctueux & l'eſprit de vie qui doit l'animer lors de la germination, lui ayent été départis après qu'elle aura été deſſéchée. Mais, me direz-vous, comment connoître en place les bons melons d'avec les mauvais? Rien n'eſt plus facile: lorſqu'en les ſondant on en a trouvé d'excellens, il faut les marquer avec une petite fourchette, & les laiſſer ſur pied ſans les ſéparer de leur couche, afin qu'ils puiſſent pourrir à l'aiſe, & tirer enſuite les graines du milieu de leur pulpe. Grew (*a*), que nous avons déjà cité, compare cette graine enfermée dans la pulpe pourriſſante à *un œuf qu'une poule couve*

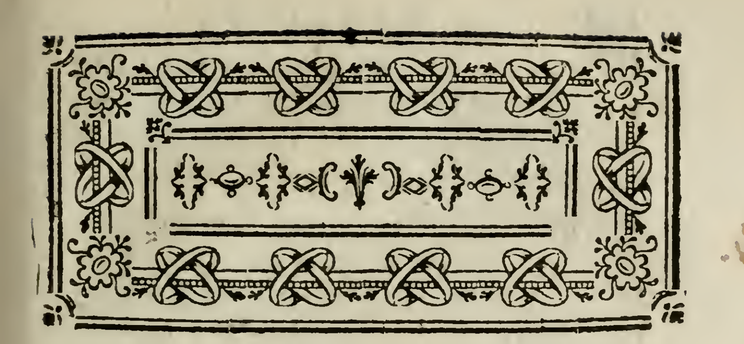
(*a*) Anat. des Plantes, Chap. VI.

pendant quelque temps, avant que le poulet vienne à éclorre, & il ajoute, *qu'il n'eſt pas moins néceſſaire que la graine des plantes ſoit enfermée pendant quelque temps dans le fruit, pour la perfectionner, & la rendre capable de produire d'autres plantes.*

Je ne puis mieux terminer ce petit Traité, qu'en propoſant à nos Jardiniers l'exemple des Hollandois & des Allemands. Ils ont plus grand ſoin qu'eux de conſerver leurs graines dans toute leur perfection, principalement celles de melons & de concombres. Ces Jardiniers intelligens commencent par n'en ſemer qu'une de chaque eſpèce ſous une cloche ou ſous un chaſſis, dont la meſure ordinaire eſt de ſix pieds en carré. Ils obſervent de plus de ſéparer exactement les graines des différentes eſpèces de fruits non congénères, de peur que le mélange des pouſſières ne les altère. L'expérience prouve la juſteſſe de leur obſervation. On peut conſulter à cet égard ce que j'ai dit dans la *Théorie du Jardinage*, des précautions indiſpenſables pour perpétuer la bonté des graines. C'eſt leur inobſervation qui eſt cauſe de l'altération de la qualité des fruits, ſans

que le Jardinier le ſoupçonne. Il l'attribue preſque toujours à la nature des ſemences élevées dans ſon jardin, & il rejette ſur elle le défaut de bonté de ſes melons & de ſes concombres. Il ne ſait autre choſe que d'échanger ſes graines contre celles de ſes voiſins ; précaution qui devient preſque toujours inutile, à moins qu'on ne ſoit bien ſûr des perſonnes dont on les tient.





TRAITÉ DES COUCHES A CHAMPIGNONS.

DEUX ou trois mois avant que de faire une couche, il faut s'y préparer, & amaſſer à cet effet du crottin de cheval, de mulet, ou de bête aſine, & mélanger le tout ſi l'on veut, le placer en un tas dans un lieu frais, & l'y laiſſer chancir ſans ſe pourrir. On prendra encore certains blancs ſemblables à de petits filets qui ſe trouvent par lits dans les vieilles couches, ſur les parties de fumier non conſommé, & on les mettra à part en forme de galettes.

On peut en tout temps faire les couches à champignons, excepté durant

les gelées, ſoit en pleine terre, ſoit dans une ſerre ou dans une cave pourvu qu'elle ſoit aërée, & que les couches ne ſoient point dans l'humidité. Voici la manière de les former. Creuſer une tranchée de ſix pouces ſur quatre de large, y élever à la hauteur de deux ou trois pieds ſa couche avec du fumier chaud, court & gras ſans grande litière ; il faut qu'elle aille toujours en diminuant par le haut, & finiſſe en dos d'âne. Après qu'elle eſt dreſſée, & que toutes les pailles excédentes ont été retrouſſées, arroſer amplement en la baignant, tant pour l'affaiſſer, que pour amortir ſon grand feu. Par la ſuite elle baiſſera d'un pied, & on l'enduira de terre, ce qui ſe nomme gobetter.

Dix ou douze jours après lorſque ſon grand feu eſt un peu ralenti, ce qui ſe connoît quand on peut tenir la main en-dedans ; on la lardera de ce blanc & de ces galettes tant de crottin que de celui tiré des couches démolies. Il y a des Maragers qui mettent leur blanc avant que de gobetter. Si la couche venoit à s'échauffer trop, l'arroſer de nouveau, ſi elle ſe refroidiſſoit trop, la couvrir de fumier chaud.

chaud. Quand tout eſt ainſi arrangé, garnir d'un pied d'épais la couche avec de la litière bien briſée & froiſſée, qui ne donne aucune entrée à l'air, & au bout de huit jours fourrer la main dedans pour éprouver ſon degré de chaleur, & tâter ſi à travers la terre il y a de petits champignons germés; on les cueillera tous les deux jours lors des chaleurs, & tous les trois durant les autres temps. On découvrira à cet effet la litière de deſſus qu'on remettra enſuite comme elle étoit. En cueillant, on trouve quantité de champignons grouppés & entaſſés, parmi leſquels il en eſt de ſuffiſamment gros: alors au-lieu de les tirer, on appuie d'une main ſur ces grouppes, tandis que de l'autre on tourne, en tirant un peu, ceux qui ſont murs, & qui viennent aiſément.

Les couches ſeront arroſées par-deſſus la litière tous les deux jours durant les chaleurs exceſſives; & lors du froid la litière ſera changée de temps à autre, & remplacée par de la chaude, ce qui ſera pareillement obſervé dans les grandes humidités, & on y ajoutera des paillaſſons pour faciliter l'écoulement des eaux.

Ce n'eſt qu'au bout de deux ou trois mois que les couches ſont en valeur, elles peuvent en durer cinq, mais toujours en déclinant. Il eſt à propos d'en recommencer une autre deux mois après que la première eſt faite. A meſure qu'on en défait une qui ne donne plus, on met à part le blanc qui en ſort pour larder les couches futures. Ces fumiers où ſe trouvent ces filets blancs, qui ſont la ſemence des champignons, ſe lèvent par galettes & s'entaſſent dans un grenier. Lorſqu'une première couche ſe ralentit, la ſeconde faite eſt en état de la remplacer. Deux mois après celle-ci, on en fait une troiſième, & ainſi ſucceſſivement juſqu'aux mois d'Août & de Septembre. Celles qui ſont du commencement d'Octobre ne laiſſent pas de réuſſir pour l'hiver, au moyen de quoi on ne manque jamais de champignons.

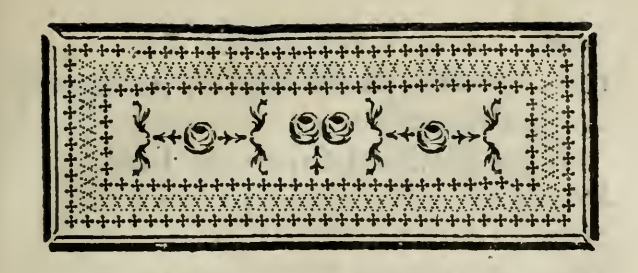
On peut faire des couches ſourdes en creuſant un trou d'un pied ſur quatre de large, & obſervant la même méthode que pour les couches ſur terre.

Voici encore une autre manière. Empliſſez deux tonneaux de criblures de blé, de ſeigle, d'orge ſur-tout, & d'avoine, ſoit ſéparément, ſoit mêlées.

Faites un trou de deux pieds de profondeur ſur trois de large & ſix de long, & jettez-y ces pailles que vous recouvrirez de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernièrement démolies. Comme l'affaiſſement eſt fort conſidérable, il faut que la totalité excède de ſix pouces la terre voiſine. Deux ou trois mois après vous aurez abondance de champignons. Le temps de faire ces ſortes de couches eſt le commencement de Mars, & elles donnent pendant deux ou trois mois ſi elles ſont bien expoſées. Lors des grandes ſéchereſſes, arroſez-les de temps à autre. Comme ces pailles ſont remplies de graines de mauvaiſes herbes & de quelques grains, il ſe forme ſur cette couche ſourde un tapis épais de verdure qu'il faut laiſſer ſe conſommer ſans y toucher ; les champignons ne tardent pas enſuite à ſe faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent ſont ordinairement petits, blancs, fermes & caſſans, & d'une odeur fort douce ; le ver s'y met rarement. Ils reſſemblent parfaitement aux champignons qui, après un orage, croiſſent ſur les hauts prés, & qui ſont ſi recherchés.

Lorſqu'on défait les couches ordinaires pour les primeurs & pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, ayez ſoin d'amaſſer le crottin; & avant que de placer le dernier lit de fumier ſur lequel doit être poſé le terreau, mettez une bonne épaiſſeur de ce crottin, & vous êtes aſſuré d'avoir depuis la fin d'Août, juſque vers les gelées, une moiſſon abondante de champignons, ſur-tout ſi les couches ont été fréquemment & abondamment arroſées. Vous aurez de plus, en défaiſant la couche, du blanc ſuffiſant pour en faire de nouvelles au printemps.





TRAITÉ DES FRAISIERS.

LA fraiſe eſt un petit fruit rouge ou blanc, humectant, rafraîchiſſant, & d'autant plus ſain, qu'il n'a preſque point d'acidité. La Nature a donné à la plante qui le produit, la faculté peu commune de ſe multiplier par des filamens noueux qui rampent ſur terre, y prennent racine, & donnent de chaque nœud des feuilles & des racines, d'où naît une plante toute formée qui fructifie l'année ſuivante. Un ſeul pied de fraiſier en produit au moins une douzaine tous les ans; mais cette multiplication lui eſt ſi nuiſible, que chaque filet alongé qu'on laiſſe croître, fait avorter le maître-pied qui lui a donné l'être. Ainſi il faut ſacrifier les filets pour conſerver le pied, ou le pied pour avoir les filets, ou bien en re-

trancher une partie afin de ménager l'un & l'autre.

Il y a plusieurs sortes de fraisiers; les plus connues sont le fraisier commun ou de bois, celui de Canada & de Siam, & celui du Chili, ou frutillier; ce dernier diffère des autres espèces par la largeur, l'épaisseur & le velu de ses feuilles. Son fruit de couleur blanchâtre est communément gros comme une noix & quelquefois comme un œuf de poule, mais il n'a ni l'agrément, ni le parfum de nos fraises de bois. Il se plaît à l'exposition du soleil le matin, & demande de fréquens arrosemens dans les temps de sécheresse, & une terre forte & argilleuse.

Le fraisier commun est celui qu'on va chercher dans les bois pour le transplanter dans les jardins; son fruit a une délicatesse & un parfum que les rares n'ont pas; il est d'ailleurs petit & maigre. Planté dans les jardins, il croît prodigieusement, rapporte des fruits abondans, infiniment plus gros, & d'une qualité bien supérieure.

On distingue trois variétés de fraise commune, la blanche, la rouge & la verte. L'eau de la blanche est plus fine,

plus ſuave & plus ſucrée, celle de la rouge eſt plus vineuſe & plus piquante, leur gouvernement eſt le même. La verte eſt rarement cultivée.

Les fraiſiers nommés *caprons*, produiſent des fruits plus gros que ceux des communs, ils paroiſſent beaucoup & rapportent peu. Ces fraiſes ſont creuſes en dedans, leur chair eſt un peu pâteuſe & ne ſent que l'eau: autrefois recherchées pour leur groſſeur, elles ſont préſentement moins eſtimées. Ce ſont les plus hâtives, elles ſe diſtinguent, en ce que les ſemences ne font point de ſaillie à leur ſurface, mais ſont enfoncées dans des eſpèces d'alvéoles.

Les fraiſiers de Canada & de Siam, ainſi nommés parce qu'ils ſont originaires de ces pays, diffèrent peu des précédens, & ſe cultivent de même. On les connoît à leurs feuilles larges, épaiſſes & velues, plus courtes que celles des caprons, & à leur queue plus longue. Leurs fruits ont le goût aigrelet & ſauvagin, l'odeur forte & la chair pâteuſe; ils reſſemblent un peu à la framboiſe, & ſont creux en dedans.

Il y a encore un très-grand nombre

de variétés de fraiſes auxquelles les Curieux donnent des noms de fantaiſie, & qu'ils font venir des pays lointains : leur ſingularité & leur rareté font ſouvent tout leur prix. On ne connoît que depuis peu un fraiſier, qui ſemé au printemps, fleurit quelques mois après ; on dit que ſes fleurs & ſes fruits continuent ainſi à ſe ſuccéder de mois en mois, mais en petite quantité. Les voyageurs parlent des fraiſes de Sibérie, dont la forme eſt plus alongée que celle des fraiſes ordinaires, & qui ſont groſſes comme des noix.

Tous les fraiſiers en général dégénèrent après un certain temps plus ou moins long, ſuivant la manière dont ils ont été gouvernés. On s'en aperçoit à leur couleur matte & foncée, à l'épaiſſeur & au duvet de leurs feuilles, au fond de leur fleur qui eſt toujours noir quand ils fleuriſſent, & à leur ſtérilité. On les appelle *coucous*. A meſure qu'il s'en rencontre dans les jardins, ce qui arrive ſouvent quand ils viennent des bois, on les remplace par d'autres pris dans la pépinière, après en avoir changé la terre.

Les gens de Paris & des environs vont chercher des fraiſiers à la *Ville-du-Bois*, village ſitué à une demi-lieue en-deçà de Montlhéry, & renommé pour ſes piants de fraiſiers : ceux de Montreuil & autres Villages voiſins en font auſſi un grand commerce. Dans les lieux plus éloignés de la Capitale, on peut aller lever dans les bois des pieds de fraiſiers avec toutes leurs racines en Octobre, Décembre, Mars & Avril. Ces plants ſont meilleurs à tranſplanter que ceux des jardins, leurs fruits ſont auſſi plus odorans. Il faut enſuite les planter en pépinière à quatre ou cinq pouces de diſtance les uns des autres, en tout ſens & en échiquier ; ils s'y fortifieront juſqu'à l'année ſuivante, & alors on les levera de la pépinière en Mars & en Avril pour les planter dans les jardins. Je dis qu'on doit lever les fraiſiers, ſoit dans les bois, ſoit dans la pépinière, & non pas les arracher, c'eſt-à-dire, qu'il faut fouiller en terre plus bas que les racines, & les enlever en motte, s'il eſt poſſible. On choiſira toujours le plant le plus fort, qui aura au moins quatre, cinq ou ſix feuilles, peu de rejetons à ſon pied, & un

tronc unique & d'un beau vert. A mesure qu'on le levera, on retranchera toutes les feuilles jaunes, pourries & séchées, pour le placer ensuite dans le lieu qu'on lui aura destiné, en observant de ne point couper les feuilles saines, les montans ni les racines.

On peut planter les fraisiers de trois manières; en bordures, en planches, & dans le pied des murailles.

Le choix d'une bonne terre franche est nécessaire pour cette plante qui l'effruitte au point, que quand on la lève pour la transplanter, toute la terre qui l'environne est comme de la cendre. Choisissez-lui une exposition au midi, au levant ou au couchant; labourez foncièrement la terre, & dressez-la bien, ôtez-en les pierres & les mottes, si vous ne la passez pas à la claie. Tirez ensuite au cordeau un alignement, où vous ferez faire des trous carrés de la profondeur d'un fer de bêche à un pied & demi les uns des autres. A côté de cette ligne formez-en une autre à la même distance, faites des trous disposés en échiquier, & plantez-y les fraisiers.

Chaque trou doit être rempli d'une terre vierge, de terreau & de fumier, on y laiſſera un baſſin de trois pouces, parce que le fraiſier s'élève toujours hors de terre, & prend racine du collet; cette pratique eſt avantageuſe pour les arroſemens. Ne plantez qu'un fraiſier dans chaque trou : ne fût-il gros que comme un fil, il produit autour de ſon pied quantité de drageons, qui tous portent du fruit, comme les œilletons autour du maître-pied d'artichaut.

Obſervez en plantant de ne point retrouſſer les racines, mais de les enfoncer de toute leur longueur, & même de les étaler en faiſant un bon trou avec la main. Lorſqu'on plante par un temps ſec, il eſt à propos d'arroſer auſſi-tôt. Après la plantation, prenez du fumier preſque réduit en terreau, & couvrez-en tous les intervalles des fraiſiers, en ſorte qu'il y en ait trois pouces d'épaiſſeur, en obſervant néanmoins de ne point étouffer les plantes. Ce fumier répandu ſur la terre, empêche que le hâle, la ſéchereſſe, & les rayons du ſoleil ne la pénètrent trop après les pluies, & il y entretient une humidité

néceſſaire, de ſorte que ſes ſucs s'introduiſent facilement dans les racines. Avec cette méthode, vos fraiſiers, dès la première année, vous donneront du fruit, & ils ſe fortifieront au point, qu'à la ſuivante vos fraiſes ſeront abondantes, extrêmement groſſes, & d'un goût exquis.

Dès que les fraiſiers ont commencé à prendre de l'accroiſſement, il faut tous les quinze jours au plus tard arracher leurs filets alongés qui les feroient avorter, & ne laiſſer que ceux qu'on deſtine pour avoir du plant, excepté dans le temps où les fraiſiers pouſſent le plus de filets. De temps à autre on les arroſe quand ils en ont beſoin. Les mauvaiſes herbes qui croiſſent avec eux ſeront ſarclées & binées ſouvent avec la main, & non avec un outil qui couperoit les racines que le fraiſier pouſſe abondamment du collet & du tronc, & qui s'étendent horizontalement ſur la ſurface de la terre.

A l'égard des planches de fraiſiers, tout le monde ſait qu'elles doivent avoir quatre pieds de largeur avec un petit ſentier entre-deux. L'uſage des Montreuillois eſt de lui donner deux

pieds ; cette diſtance eſt très-commode pour y paſſer, ſans endommager les plantes qui anticipent toujours ſur ce ſentier. Ces Jardiniers encloſent auſſi de paillaſſons deux ou trois perches de terre plantées en fraiſiers ſur un coteau ; au moyen de cet abri contre un vent qui les noirciroit, ils recueillent une quantité prodigieuſe de fraiſes qui ſurpaſſent toutes les autres pour la groſſeur, qui muriſſent plus promptement & ont un goût exquis : on en a évalué le produit par an à trente mille livres.

Je ne puis trop conſeiller l'uſage de planter des fraiſiers au pied des murailles expoſées au midi & au levant ſur des ados. Les fruits qui en naiſſent ont plus de goût que les autres, & muriſſent au moins quinze jours ou trois ſemaines plutôt. Pour cet effet on ouvre la terre à l'à-plomb du mur, en ſorte que la racine & le tronc y touchent, & on la prépare comme il a été dit. Le fraiſier ne manque pas, s'il s'y trouve quelque joint, d'y inſinuer ſes racines, & d'étendre les autres horizontalement. Dans cette poſition il reçoit les rayons du ſoleil ſans en être brûlé, parce qu'ils ſont tempérés par

l'humidité de la terre, & il n'eſt expoſé ni au hâle, ni aux vents. On doit éloigner les plants au moins de deux pieds les uns des autres; du reſte on les cultive de même que les fraiſiers en bordures & en planches. On en plante auſſi au nord & dans une terre froide & forte pour s'en procurer plus tard dans la ſaiſon; on ne les eſpace pour lors que de huit pouces.

Au mois d'Octobre ou au commencement de Novembre, on enfouit le fumier qu'on avoit mis précédemment autour de chaque plante, en y pratiquant une eſpèce de petit baſſin. La ſeconde année & les ſuivantes, on laboure les fraiſiers vers la fin du mois de Mars, enſuite on prend du fumier nouveau un peu grand, qu'on hache fort menu pour en envelopper le pied de chaque fraiſier juſqu'au haut, ſans cependant que ſes feuilles ſoient gênées. Cette litière lui conſerve le pied frais, & tient les grappes tellement droites qu'elles ne rampent pas ſur la terre. Elle produit encore d'autres bons effets: 1°. S'il vient des pluies, les fraiſes ne ſont pas terreuſes, ni ſujettes à être mangées par les inſectes; & durant la ſéchereſſe, elles ne ſont pas

brûlées, comme celles qui ſont à plat ſur la terre. 2°. Elles ont un meilleur goût, étant aërées de toutes parts, & recevant ſuffiſamment les rayons du ſoleil. 3°. Elles muriſſent de tous les côtés à la fois; au-lieu que celles qui rampent ſont rouges & mures du côté qui regarde le ſoleil, tandis qu'à l'oppoſé elles ſont encore vertes & blanchâtres. 4°. Les grappes ne ſont point agitées par les vents, ni expoſées à être foulées aux pieds. 5°. Le fruit eſt plus aiſé à cueillir.

Quand les fraiſiers ſont dans le fort de la fleur, on aura ſoin de pincer le ſommet de chaque grappe, parce que les fleurs qui y naiſſent ne muriſſent jamais parfaitement, ſont toujours petites & ont peu de goût. On n'épargnera que quelques montans des plus forts à chaque pied, & on ne laiſſera à chaque grappe que quatre, cinq ou ſix fleurs.

Pour avoir des fraiſes en automne, on coupera toutes les fleurs qui pouſſeront les premières, les fraiſiers en produiront d'autres qui fructifieront dans l'arrière-ſaiſon.

Les fraiſiers ſont ſujets à être attaqués pendant les mois de Mai & de

Juin par les vers blancs, les limaces & autres animaux rampans qui mangent le col de leur racine, entre deux terres, & les font mourir. On les remplacera par ceux qu'on aura soin d'avoir en réserve dans la pépinière, & qu'on levera en motte après la pluie. Le seul moyen de les délivrer de ces animaux destructeurs, est de les visiter souvent: dès qu'on en voit qui commencent à se flétrir, & dont les feuilles penchent, il faut fouiller au pied, on est sûr d'y trouver l'animal & d'empêcher par sa destruction qu'il ne fasse du dégât dans toute la planche.

On connoît que les fraises sont mures & bonnes à cueillir, lorsque leur couleur est d'un rouge foncé, qu'elles sont luisantes comme un beau vernis, & rebondies; alors les petits espaces entre leurs pepins sont plus remplis que quand elles ne sont pas mures. Pour leur donner le temps de le devenir, on ne cueillera jamais deux jours de suite des fraises sur les mêmes plants, mais de deux jours l'un seulement, durant les grandes chaleurs, & hors de ces chaleurs, tous les trois jours. Quand on les cueille, il faut avoir attention de couper leurs queues

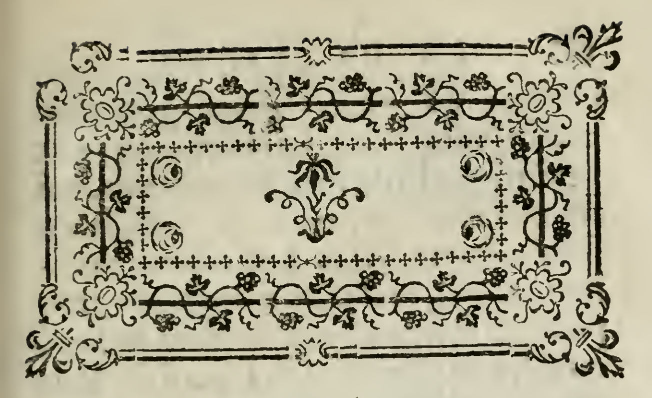
avec l'ongle du pouce ; ſi on les arrachoit, on courroit riſque de caſſer le montant de la grappe & d'enlever avec les fraiſes mures, celles qui ne le ſeroient pas encore. D'ailleurs, en tirant à ſoi & arrachant les fraiſes ſans pincer la queue, on fait tort à celles qui reſtent, en ce que cette partie continue à prendre de la ſève, & s'approprie une nourriture inutile pour elle & perdue pour les fraiſes reſtantes. Enfin, ce fruit dénué de ſa queue a mauvaiſe grace, s'affaiſſe l'un ſur l'autre, & s'écraſe pour peu qu'on le tranſporte au loin.

C'eſt un uſage général parmi les Jardiniers, de couper la tige de tous les fraiſiers, quand ils ont achevé d'en cueillir le fruit, afin de leur faire pouſſer une nouvelle tête. Je ne puis l'approuver. Ces fraiſiers qui ont été fatigués par une ample récolte de fruits, auroient beſoin d'être ménagés & ſoulagés, au-lieu qu'on les épuiſe de plus en plus, en les forçant de travailler à la production de nouvelles feuilles. Cette mauvaiſe pratique eſt cauſe qu'il faut renouveler les fraiſiers tous les trois ans, au-lieu qu'ils doivent durer depuis cinq juſqu'à

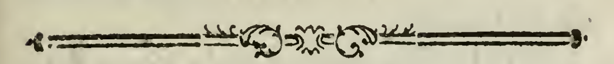
huit ans, & même davantage. Mais, que faut-il faire pour cela ?

Il ſuffit de les débarraſſer des vieilles feuilles d'en-bas qui ſont uſées & deſſéchées, parce que leur ſubſtance a paſſé dans le fruit dont les feuilles ſont les mères-nourrices. On tire ces feuilles par le côté pour les arracher ſans ébranler le pied, & on enlève de même les queues des grappes qui ne ſervent plus à rien, & ſe ſèchent. Alors les fraiſiers pouſſent du cœur des feuilles nouvelles, qui formées ſuivant l'ordre de la nature, réſiſtent aux rigueurs des frimats & aux gelées, de ſorte qu'au printemps les plantes profitent plus vîte, forment de belles têtes & donnent des fruits abondans.





TRAITÉ DE LA CULTURE DE LA VIGNE



CHAPITRE PREMIER.

Du Gouvernement de la Vigne.

LA vigne eſt une plante ſarmenteuſe, & à moëlle ſpongieuſe : ſur ſa tige malfaite & couverte d'une écorce brune & rougeâtre, naiſſent des ſarmens garnis de vrilles. Ses feuilles découpées, poſées alternativement ſur les branches ſont fort grandes ; dans leurs aiſſelles

naiſſent de petites fleurs jaunâtres. Lorſqu'elles ſont tombées, on voit paroître des baies rondes ou ovales, qui en muriſſant prennent la couleur du fruit nommé raiſin. Les racines nombreuſes, ligneuſes & vivaces de cette plante, plongent moins dans le fond qu'elles ne planent à la ſuperficie de la terre, quoique pluſieurs y pénètrent fort avant. Il ſe fait par conſéquent un envoi prodigieux de ſève par-tout à la fois dans la vigne. A la mi-Mai, au lever du ſoleil, nous avons fait une raie au mur d'un eſpalier à l'extrémité de quelques bourgeons, & nous les avons trouvés le ſoir alongés de ſix pouces.

Plus les bourgeons de la vigne ſont raccourcis, plus elle pouſſe, au-lieu qu'il s'y fait une ample diſtribution de ſève lorſqu'ils ſont alongés, par conſéquent il y a moins de pouſſes ſurnuméraires. Elle eſt ſi abondante, que de tous les yeux de cette plante naiſſent des doubles & des triples bourgeons qui donnent du fruit, pour la plupart; on les appelle ſous-yeux, à cauſe qu'ils ſont placés au-deſſous des yeux formés. Il en part auſſi quantité de petits bourgeons qui produiſent ſouvent

des grappes. Indépendamment de ces différentes pouſſes, la vigne fait éclorre ſoit du tronc, ſoit du vieux bois, une foule d'yeux, d'où naiſſent encore des bourgeons.

Tous les Vignerons qui n'ont aucune teinture de cette Phyſique inſtrumentale & expérimentale dont j'ai parlé, ne travaillent qu'au dépériſſement & à la deſtruction des vignes. Si, malgré le mauvais traitement qu'elles éprouvent, elles ne laiſſent pas de produire du fruit, quelle ſeroit ſon abondance & la qualité du vin, ſi elles étoient gouvernées tout différemment! Celui des meilleurs crus ſeroit exquis, le médiocre deviendroit bon; & le commun, au-lieu d'être plat, ſeroit au moins potable: enfin la vigne reſſentiroit plus rarement les funeſtes effets des gelées & de la coulure.

D'où vient qu'elle réſiſte juſqu'à un certain point aux mauvais traitemens qu'elle éprouve? c'eſt parce qu'elle eſt, comme je viens de le dire, très-abondante en ſève. Sa plantation, ſa taille, ſon ébourgeonnement ſont vicieux; ſes labours ſont mal entendus, & dans tout le reſte on agit ſans règle fixe.

Consultez différens Vignerons, & suivez-les dans leurs pratiques; vous verrez qu'ils ne sont pas plus en état d'en rendre raison, que les Jardiniers de la conduite de leurs arbres.

Tant qu'on plantera des vignes, en écourtant leurs racines, qu'on mettra les ceps aussi près les uns des autres, que les rameaux se faisant ombrage, ne jouiront que foiblement des bienfaits de l'air & des rayons du soleil, il ne faudra en espérer que très-peu de succès. L'état misérable où sont toutes les vignes confirme ce que j'avance: vous n'y voyez qu'onglets, que chicots, bois morts, fausses coupes non recouvertes, chancre, gale & mousse au pied de quantité de ceps. Je suis fort éloigné de penser qu'aucun Vigneron soit assez dépourvu de sens pour les croire utiles à la vigne; ceux d'entre eux à qui j'en ai parlé, les regardent seulement comme indifférens.

J'ai prouvé que les chicots, ergots & onglets retardoient au moins le cours de la sève, s'ils ne l'interceptoient pas tout-à-fait dans la partie qui en est affligée. Il faut cependant remarquer que l'onglet qui doit être

entièrement banni des arbres, eſt néceſſaire au bois de la pouſſe dernière ſur lequel on taille la vigne. En voici la raiſon. Si on la tailloit tout près de l'œil comme les arbres, le bourgeon venant à croître ne manqueroit pas d'être décollé, ſoit en l'attachant, ſoit par ſon propre poids, ſoit par le moindre vent, au-lieu que ſur l'excédent qui forme l'onglet, il eſt plus affermi & moins ſujet à s'éclater. Il faut faire attention que les bourgeons de la vigne plus tendres que ceux des arbres, à cauſe qu'ils ſont plus abondans en ſève, qu'ils ſont d'un tiſſu plus poreux, & qu'ils ont les fibres plus dilatées, ſont auſſi plus aiſés à être détachés. Mais ce que je ne puis m'empêcher de reprocher aux Vignerons quant à ce point; c'eſt, 1°. de ne point rabattre ces onglets l'année ſuivante à la taille; 2°. d'en faire même au vieux bois : au-lieu de récéper une groſſe branche tout près de l'écorce, ils la coupent à un pouce en lui laiſſant un long bec de flute. Pour en débarraſſer la vigne, il faudroit tenir une conduite oppoſée, en travaillant plus correctement, & la panſer d'une manière facile & rien moins que cou-

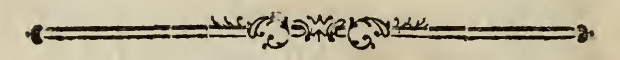
teuſe. Avec une ſerpette bien tranchante & une ſcie à main, le Vigneron fera diſparoître les chicots & les bois morts, réformera toutes les fauſſes coupes, en rabattant les onglets ſaillans, coupera juſqu'au vif ce qui a cavé, & ſur ces plaies appliquera l'onguent de Saint-Fiacre. Il vaudroit mieux dans un ſens laiſſer à la vigne tous ces bois morts & gangrenés, que de ne pas couvrir ſes plaies. Comme j'ai épuiſé ce ſujet dans mon Traité de la taille des Arbres, je ne m'y étendrai pas davantage.

Voilà, me dira-t-on, du travail. Ne ſeroit-il pas plus court d'ébotter ces vignes en leur faiſant pouſſer de nouveau bois, ou de les arracher pour replanter ? Le remède eſt violent. D'ailleurs quand on ſappe une vigne par le pied, il faut au moins deux ou trois ans pour diſpoſer la terre à en recevoir un nouveau plant, & de plus quatre à cinq années ſans en rien recueillir, en plantant ſuivant la méthode ordinaire. Je ſais que dans l'intervalle on occupe la terre à autre choſe, mais il s'en faut bien que ce rapport dédommage, & de la non jouiſſance de la vigne, & des frais de la replantation.

Voici

Voici donc ce que je conſeille. Après que des gens entendus auront panſé tous les ceps d'une vigne, on leur donnera des engrais propres à leur procurer la vigueur & la fécondité. On les ſoulagera amplement, en taillant fort court & ſur les meilleurs courſons ſeulement. Dès la première année, ils poufferont des jets de toutes parts, & ſur-tout du pied & du tronc; on ébourgeonnera les pouſſes chétives, & on ſe retranchera ſur le bois franc & vigoureux, l'année ſuivante on peut compter ſur une ample récolte. En 1757 & 1758 il y eut fort peu de vin, ſur-tout la dernière année. Pluſieurs propriétaires de vignobles autour de Paris qu'ils exploitoient par eux-mêmes, firent exécuter, d'après mes conſeils, ce que je viens de preſcrire; & tandis que dans le canton de Corbeil on avoit un muid ou un muid & demi de vin par arpent, ces particuliers en recueillirent onze à douze demi-queues, & il ſe trouva beaucoup meilleur. De plus, les vignes firent de très-belles pouſſes, & groſſirent conſidérablement de la tige. Un de ces particuliers fit arracher tous les ceps rabougris, & mit les bons

à trois & quatre pieds de diſtance.



CHAPITRE II.

Du fonds de terre, du climat & de l'expoſition propres à la Vigne.

LORSQU'IL s'agit de planter une vigne, on préfère les terres maigres, sèches, légères & couvertes de petites pierres qui renvoient les rayons du soleil, aux terres franches & fortes, remplies de ſucs & de ſels, quoiqu'elle pouſſe plus vigoureuſement dans celles-ci, & qu'elle y rapporte le triple & le quadruple. Deux raiſons ont déterminé cette préférence; la néceſſité & l'utilité.

La néceſſité, parce qu'on peut bien deſtiner à la vigne des terres peu fortes, au-lieu qu'on réſerve celles qui ont du corps pour y ſemer des grains, dont la récolte ſeroit difficile par-tout ailleurs. L'utilité enſuite, parce que les ſucs trop épais & trop ſubſtantiels, ne peuvent faire qu'un vin revêche &

groſſier, au-lieu que dans les terres légères que l'action de l'air & du ſoleil pénètre aiſément, il eſt plus ſpiritueux.

A quelle autre plantation que celle de la vigne pourroit-on dans les climats qui lui ſont propres, employer les montagnes, les collines & les coteaux un peu élevés, ainſi que les terres ſablonneuſes & pierreuſes? Dans les climats froids où la vigne geleroit, ces montagnes & ces collines ſont déſertes ou ſont plantées en bois, de même que les autres terreins également ingrats & ſitués dans des fonds. On a vainement eſſayé d'en fertiliſer pluſieurs. Il eſt inutile de dire que les terreins plats & humides & les fondrières ſont peu propres aux vignes; il eſt cependant nombre d'endroits ſemblables où l'on en a planté, mais elles ſont fort ſujettes à geler & à couler.

Les coteaux, ſans être roides, doivent avoir une pente douce pour faciliter l'écoulement des eaux & recevoir en totalité les rayons du ſoleil: les vignes qui y ſont ſituées donnent le plus excellent vin. Ainſi les montagnes inacceſſibles leur conviennent

peu. Quelques-unes néanmoins ſont cultivées, mais il en coûte cher aux propriétaires obligés, ſoit l'été après des orages, ſoit au printemps après les pluies d'hiver, de faire rapporter au pied des ceps les terres que les eaux & les racines ont entraînées.

Pluſieurs provinces de France, telles que la Normandie, le Perche, & une partie de la Picardie, ne ſont point propres à la vigne. Si elle y vient, ou elle gèle, ou le raiſin ne murit pas, ou s'il murit en certaines années dans ces terreins froids, il eſt déteſtable. Quantité de Curieux, & des Princes même, ont fait venir du plant, des terres, & des ouvriers de la Bourgogne & de la Champagne, tous ont fait de la dépenſe bien inutile.

L'expoſition la plus favorable à la vigne eſt le midi dans les pays froids, & le levant dans les pays chauds; celle du couchant, quoiqu'inférieure aux deux premières, a auſſi ſes avantages. L'expoſition du nord eſt bannie de tout bon vignoble.

Son gouvernement doit varier ſuivant les terreins, tant pour la plantation, que pour la taille & les labours. Je plaute plus dru un terrein gras qu'un

terrein maigre, & je taille plus court les vignes qui pouſſent moins.

On a remarqué que les pouſſes élevées ſur la tige de cette plante, ſont moins ſujettes à être endommagées par les gelées, de même que ſur les hauteurs où les brouillards ſont diſſipés par le vent, la vigne gèle plus rarement que dans les fonds. Par la même raiſon ſes bourgeons qui ſont à découvert, ſont moins frappés de la gelée, que ceux qui ſont voiſins de grands arbres & des bois où les brouillards ſéjournent.

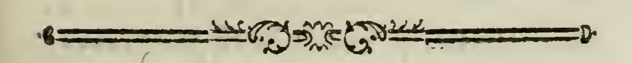
. . . . Apertos
Bacchus amat colles.

Dans les terres ſablonneuſes, caillouteuſes, pierreuſes & glaiſeuſes, quoique bien expoſées d'ailleurs, les ceps pouſſent peu, ne jouiſſent que des bienfaits de l'air, des roſées & des influences d'en-haut, & ne tirent preſque point de nourriture du terroir très-aride par lui-même, les raiſins fort petits y rendent fort peu de vin, mais parce que la ſève y eſt extrêmement cuite ils ſont très-ſpiritueux : s'il ſurvient quelque gelée, ils brûlent, at-

tendu que ces productions de la vigne y ſont plus printanières, & que les terres légères envoient plus d'exhalaiſons que les autres. Les vignes dans ces ſortes d'endroits ſont fort grêles & éloignées les unes des autres ; mais plus hâtives, elles participent à la nature du terroir, de là vient que le bon vin de Champagne a le goût de la pierre à fuſil, dont le terrein eſt couvert ; ſans doute parce que le ſoleil dardant ſur ces pierres, en détache des particules de ſoufre & de feu que l'air communique à la terre, aux racines & au fruit, ſuivant les années plus ou moins chaudes. Si le terrein eſt glaiſeux, le vin ſent la glaiſe ; donc dans tous ces endroits, la vigne doit être gouvernée différemment que dans les terres graſſes & fortes. Labourez peu & ſuperficiellement au moins trois fois l'an, mais réchauffez ſouvent le pied des ceps : ſi vous pouvez trouver dans les environs de la bonne terre ou des gazons, faites-les y porter, & les renverſer : du reſte taillez fort court ſur un petit nombre de courſons.

Je penſe que cet engrais eſt préférable au fumier qui épuiſe la vigne dès ſes premières années, la rend plus

ſujette à être frappée de la gelée, & communique au vin ſon goût déſagréable. Le marc de raiſin qu'on a laiſſé pourrir durant un an, produit auſſi d'excellens effets ſur les vignes, au pied deſquelles on le porte. L'uſage dans les bons vignobles eſt de ne jamais les fumer que lorſqu'on y fait des foſſes profondes. En général, un peu de fumier tous les ſept ans, ſuffit dans les terres légères, & tous les douze ans dans celles qui ſont plus fortes. Celui des bergeries, lorſque ſon feu eſt éteint, eſt très-ſalutaire aux vignes jauniſſantes.



CHAPITRE III.

De la plantation de la Vigne.

LA vigne ſe multiplie par le plant enraciné, par les marcottes & par les boutures. Le premier eſt un cep élevé pendant deux ou trois ans dans une pépinière, & ſe lève en Novembre pour ſe replanter auſſi-tôt. Les marcottes ſe couchent en terre, comme je le dirai,

& les boutures ſont des jets fort garnis d'yeux & inutiles au cep ; on les nomme croſſettes quand ils ſont coupés à cinq ou ſix yeux au-deſſus de leur naiſſance, & qu'ils ſont accompagnés d'un peu de bois de l'année précédente.

Toutes ces manières de planter la vigne ſont bonnes ; l'eſſentiel eſt de bien choiſir ſon plant. Nous lui avons aſſigné pour ſon emplacement les hauteurs, les montagnes, les terreins grouetteux, ſablonneux & pierreux. Dans tous ces endroits, il n'eſt pas poſſible de faire des fouilles profondes pour planter la vigne, ni des foſſes pour la coucher & la renouveler. Quelque avantageux qu'ils ſoient, il faut y renoncer ſi on n'a pas au moins dix-huit pouces de bonne terre ; encore eſt-on ſouvent obligé de la rechauſſer & de la buter, ſi on veut qu'elle ne ſèche point. Il ne faut donc rien eſpérer ici du fond, mais compter uniquement ſur la ſuperficie, & attendre tout des influences de l'air & des engrais qu'on donne à la vigne.

Dans ces terreins ſans fond, je me reſtreins à planter aux endroits propres à être creuſés juſqu'à la profon-

deur d'un pied & demi. Alors, après avoir fait ma fouille, j'y mets environ cinq ou six pouces de miette, ôtant les pierres & les cailloux, & brisant les mottes, puis je place ma marcotte ou mon sarment sur cette miette, en la couchant dans toute la longueur que me permet la largeur de ma fouille, jamais debout ni perpendiculairement. Si le terrein me permet des fouilles plus profondes, comme de quatre pieds de large sur trois de profondeur, j'étends ma marcotte dans la totalité de cet espace, & je l'y place à plat sur les six pouces de miette du fond, en lui faisant parcourir tout le contour du trou (*fig.* 1, *Plan. V.*) Dans le coin à gauche est placée la marcotte, ensuite son bois est conduit dans la circonférence des autres encoignures, puis elle est relevée perpendiculairement par le milieu du trou, & enfin elle sort de cinq à six pouces, ayant deux ou trois bons yeux. Je plante cette marcotte avec toutes ses racines, sans en couper ni en raccourcir une seule; & si elle a sept ou huit nœuds enracinés, je n'en supprime aucun.

Mais, me dira-t-on, pourquoi tant

enfouir la vigne, êtes-vous fondé en raiſon, pour planter auſſi avant? Quantité de Phyſiciens, & Hales entre autres, prétendent que les ſucs du fond de la terre ne ſont point profitables aux plantes, parce que n'étant point bénéficiés par le nitre de l'air, ils ne peuvent être que crus & indigeſtes, & que par conſéquent les fruits qui en proviennent doivent être d'un mauvais goût. En ce cas, il faudroit empêcher les arbres fruitiers de plonger leurs racines à quatre, cinq & ſix pieds & même au-delà dans le fond de la terre. J'ai vu en Normandie deux poiriers dans la baſſe-cour d'une métairie, qui avoient environ trois pieds de diamètre & qui pouvoient être âgés de cent cinquante ans, dont les racines ayant trouvé de bonne terre, avoient piqué juſqu'à dix pieds de profondeur. L'un de ces arbres étoit un gros blanquet, & l'autre portoit un fruit à couteau & à cuire tout enſemble, nommé dans le pays poire de rondeau, tous deux excellens. J'ai trouvé dans des vignobles & dans des jardins des racines de vigne à la profondeur de ſix pieds.

Ma raiſon pour planter avant eſt bien ſimple; c'eſt pour profiter des ſucs

du fond qui ſont toujours perdus pour les plantes, & qui, au moyen de mon rempliſſage, ſont bien francs. Cela n'empêche pas que les racines horizontales & le chevelu ne pompent les ſucs de la ſuperficie : d'ailleurs tout le monde ſait qu'à quelque profondeur qu'on place la vigne en terre, elle prend toujours racine du collet. Par conſéquent que d'avantages multipliés !

Le trou étant fait, je le remplis de la terre de la première fouille que j'ai fait mettre de côté, & je la place au fond ; puis celle de la ſeconde, & enfin la troiſième par-deſſus en ſuperficie, bien entendu que des engrais renouvelés tous les deux ans ſuppléeront au défaut de ſels de la terre naturelle.

Il eſt un expédient dont je me ſuis heureuſement ſervi en plus d'une occaſion ; je n'ai point aſſez de profondeur de terre, je m'en procure une factice en butant chaque cep à un pied au-deſſus de la ſuperficie voiſine, avec un amas de terre que j'exhauſſe de quatre pieds en tout ſens, à prendre du milieu du cep. Lorſque je puis planter par rangées & par perchées ;

je forme ainſi une ſorte de plate-bande d'un bout à l'autre de chaque perchée, où la terre devient plus haute que celle des ſentiers. J'ai ſoin, qu'en labourant on rejette toujours dans l'un & l'autre ſentiers les terres qui ſe répandent, & qu'on les rapproche ou du cep ou de la plate-bande. C'eſt ainſi que l'Art ſupplée à la Nature. Comme je plante à ſix pieds, je ſuis fort en état de me procurer cette profondeur ſuffiſante de terre, puiſque j'en tire vers chaque cep le plus que je peux dans l'entre-deux, y laiſſant un baſſin qui dans le temps ſert à retenir les eaux pour les faire paſſer aux racines. Il faut ſe reſſouvenir qu'il ne s'agit ici que des terres légères & ſans fond.

Tout ce qui vient d'être dit concerne les trous particuliers à faire dans des endroits où les plants ne peuvent être réguliers ni ſuivis; mais quant aux plantations par rayons ſymmétriſés, la conduite & la direction, ainſi que l'opération, ſont différentes, quoique le fond & les principes ſoient les mêmes.

Sans expliquer au long ce qui ſe pratique dans les vignobles à cet

égard, je considère d'abord le local. Ou le terrein est plat, ou en pente douce, ou il est plus ou moins escarpé, ou j'ai un bon fond de terre ou je n'ai qu'une superficie, ou enfin partie de mon terrein est bonne terre, & l'autre est mauvaise. Voici ce qui se pratique dans ces diverses circonstances.

On commence par tendre un cordeau le long de la pièce de terre, & on marque une trace d'un bout à l'autre. On en fait une seconde en portant le cordeau à quatre pieds plus loin, & ainsi jusqu'au bout. Le long de ces traces on creuse un rayon aussi large que profond, comme d'un pied & demi, pour y coucher le plant obliquement à deux pieds l'un de l'autre. L'usage est de n'employer qu'environ la moitié, soit des marcottes, soit des sarmens nécessaires pour tout le terrein, puis d'année en année, à mesure que chaque cep fournit de nouveau bois, on le couche & on fait des fosses pour garnir la totalité de la terre. Par la suite on ménage çà & là des provins à demeure, afin de lever des marcottes.

Loin de m'écarter de cette façon

de travailler, je la crois indiſpenſable ; je penſe ſeulement qu'elle eſt ſuſceptible de réforme. Au-lieu de planter les marcottes dans les rayons vis-à-vis les unes des autres ; je voudrois, 1°. qu'on les plaçât en échiquier, parce que cette poſition des ceps, opérant un plus grand éloignement entre eux, produit auſſi dans un ſens une plus grande fécondité. 2°. Que tous les ceps fuſſent du même alignement d'un bout de la vigne à l'autre, comme je l'ai vu en quantité d'endroits de la Bourgogne, moins pour l'agrément & le coup d'œil, que pour l'utilité & la commodité. 3°. Je trouve que partout les ceps ſont trop proches, & qu'ils ſe nuiſent & du haut par l'ombre qu'ils ſe portent réciproquement, & par les racines qui ſe touchent. De-là vient en partie la coulure dans les années humides, ou trop ſèches, ou froides, à cauſe de l'ombrage qui s'oppoſe à l'action de l'air & du ſoleil, enſuite le retardement & la difficulté de la maturité, & enfin la foibleſſe du cep & des pouſſes. J'exige donc que chaque cep, au-lieu d'être à un pied ou à dix-huit pouces, ſoit au moins à quatre pieds de diſtance l'un de l'autre en tout ſens.

La *fig.* 2. (*Planche V.*) repréſente la coupe latérale de la vigne, des ados, de l'emplacement des marcottes, de leur enfoncement dans la terre, & de la poſition de leurs racines.

Qu'on ne craigne point, au reſte, de perdre beaucoup de terrein, & de ne retirer preſque rien des vignes. Je mets en fait, que ſi on eſpaçoit les ceps, comme je le preſcris, on y gagneroit. Au-lieu de tailler ſi court, à cauſe de la foibleſſe du bois qu'il faut ménager, ou pourroit tailler plus long du double, les pouſſes étant plus fortes; & au-lieu de ne le faire que ſur deux ou trois courſons, on tailleroit ſur quatre & cinq, & même plus. Quelle différence pour la maturité du raiſin, pour la bonté du vin & pour la facilité du travail!

Par rapport à la profondeur des ceps dans la terre, lorſqu'on plante en rayons, & qu'on couche des marcottes, je pratique ce que j'ai enſeigné au ſujet de la plantation de la vigne dans des trous particuliers, ſavoir la fouille profonde, le rempliſſage, la plantation avec toutes les racines, & l'alongement des marcottes. Ce dernier point a beſoin de quelque éclair-

ciſſement. Comme on ne peut les faire tourner dans la circonférence trop bornée du rayon, ainſi que dans un trou plus ſpacieux, il faut en tirer le meilleur parti qu'il eſt poſſible. La profondeur de ces rayons n'eſt déterminée que par la qualité & le fond de la terre. Il faut toujours qu'il y en ait ſept à huit pouces de la ſuperficie aux premières racines ; autrement elles ſeroient coupées en labourant ; & dans les ſéchereſſes la vigne ſeroit bientôt altérée & deſſéchée, & le raiſin brûleroit ſur pied. Quant aux provins, je preſcris deux conditions ; l'une, que l'on enterre les rameaux plus avant ; l'autre, qu'on les couche non en longueur ſur la ſuperficie de la terre, mais qu'on les prenne de court & en plongeant dès le pied même du cep.

Le temps de la plantation de la vigne eſt depuis la chute des feuilles pour les pays ſecs & chauds, & en Février & en Mars pour les pays froids & humides. Il y a diverſes pratiques à ce ſujet, il en eſt même de ſingulières, telle que celle de planter à la S. Jean. Je ne dirai point que les marcottes doivent être de la pouſſe dernière, mais je recommanderai ſur-tout

de ne point fouler la terre, ainſi que quelques-uns le font, avant que de les poſer dans le trou. C'eſt, diſent-ils, pour empêcher les racines d'être rongées par les vers blancs qui ne peuvent percer la terre quand elle eſt bien plombée : comme ſi l'expérience ne nous apprenoit pas que ces reptiles s'introduiſent plus ordinairement dans les terres compactes que dans les terres franches. Ils s'accommodent peu de celles qui ſont douces & friables où ils ſont comme enſevelis ſous les miettes, dont la chute les embarraſſe fort; quand au contraire la terre eſt ferme & ſèche, ils s'y pratiquent des retraites qui ne ſe bouchent point. Au ſurplus, comment veut-on que les racines percent une terre compacte & durcie, que l'air & la chaleur du ſoleil y pénètrent, & que la plante y ait de la nourriture ?

J'ai parlé de marcottes qui ont au moins cinq & ſix nœuds enracinés : on demandera ſans doute le moyen d'en avoir d'une telle longueur. Le voici.

Quand je veux planter de la vigne, je couche dès le printemps de l'année précédente les rameaux les plus vigou-

reux, choiſis ſur des ceps de ſept à huit ans, & produiſant du raiſin noir préférablement au blanc. Je les enterre d'un bon pied avec le plus de bois qu'il m'eſt poſſible, ſuivant la longueur du rameau qui prend racine à chacun des nœuds couchés en terre. Durant la pouſſe, au-lieu de mettre des échalas au pied de ces marcottes, j'y place des perchettes ou gaulettes, & je les y attache ſans les rogner à la hauteur de neuf à dix pieds. On pourroit à leur défaut étendre ces marcottes ſur les extrémités des échalas voiſins autant qu'elles peuvent l'être. J'ai grand ſoin d'ôter toutes les vrilles & les faux-bourgeons qui prendroient la nourriture de la marcotte.

Je ne crains nullement d'affoiblir le cep : le rameau ainſi couché ne peut lui faire grand tort, puiſqu'il en tire moins de nourriture que de la terre où il eſt enfoncé d'un pied : je ſuis de plus aſſuré de lever une telle marcotte avec toutes ſes racines. A la chute des feuilles je la fouille & je la déplante, je me ſers pour cet effet d'une fourche peu en uſage dans bien des cantons, mais dont on devroit ſe pourvoir partout. On en a vu le deſſin (*fig.* 9, *Pl. I*

du premier volume). Avec cette fourche je dégage les racines de la marcotte ſans les endommager & je la ſèvre en la coupant tout près de l'œil enraciné le plus voiſin du pied du cep. Si je la tire avec effort lorſqu'elle eſt ſuperficiellement découverte, & que je l'arrache, comme on a coutume de faire, je laiſſe en terre quantité de menues racines, dont la ſouſtraction ne laiſſe pas d'altérer la plante.

Cette façon de planter la vigne eſt oppoſée à l'uſage univerſel des Vignerons, qui ne conſervent qu'un nœud enraciné, dont ils coupent les racines à un demi-pouce ou à un pouce tout au plus. Une vigne plantée, comme je le preſcris, pouſſe vigoureuſement dès la première année, commence à la ſeconde à donner du fruit, & eſt tellement formée à la troiſième, qu'elle rapporte le double & le triple des autres au bout de quatre, cinq, ou ſix ans. La raiſon en eſt toute ſimple. Que fait-on en coupant les racines? On prive la plante de ſes ſuçoirs, de ſes inſtrumens deſtinés à pomper & à attirer à elle les ſucs de la terre. De cette ſouſtraction il arrive que la vigne & les plantes languiſſent, ne font que

des pouſſes maigres, juſqu'à ce que la Nature ait réparé le dommage qu'on lui a cauſé, & qu'elles ne profitent qu'à meſure que leurs racines ſe reproduiſent.

J'ai bien des fois oui dire qu'on coupoit les racines aux plantes pour les ſoulager d'abord, & enſuite leur en faire repouſſer de meilleures, comme lorſqu'on ſaigne à deſſein d'améliorer le ſang. Ce raiſonnement n'eſt guère juſte. Ce n'eſt point l'arbre qui nourrit les racines, mais ce ſont elles qui font vivre l'arbre, il doit croître & profiter ſelon que ce principe de vie eſt abondant & agiſſant; par conſéquent le retranchement des racines, loin de le ſoulager, lui nuit notablement. Dire que les nouvelles qu'on oblige une plante de faire, ſont meilleures que celle que l'on coupe, c'eſt avancer un paradoxe. Le contraire eſt bien décidé par les pouſſes vigoureuſes que font les plantes miſes en terre avec toutes leurs racines, par leur fécondité prompte, leur accroiſſement ſurprenant & leur durée, au-lieu que les autres à racines écourtées ſont long-temps à reprendre, ne rapportent que tard, ne profitent que

foiblement, & meurent souvent. La comparaison de la saignée ne peut avoir lieu ; on ne saigne que lorsque le sang pèche ou en quantité ou en qualité, ici au contraire il n'y a jamais trop de racines, ni par conséquent trop de suçoirs. A l'égard de celles qui sont mortes, chancies ou cassées, on est forcé de les raccourcir jusqu'au vif.

Quant aux sarmens ou aux crossettes qui sont dénués de racines, je les plante comme la marcotte. Mais pour avoir des sarmens fort longs avec un peu de vieux bois au bout, je m'y prends comme pour les marcottes, en laissant croître une certaine quantité de rameaux que je dirige de même. Ces crossettes ne manquent pas de prendre racine à tous les nœuds couchés en terre. Si l'on en croit les Vignerons, le sarment ou la crossette, quoique plus difficile à reprendre, donne du fruit meilleur & plus abondant, & la durée du plant est plus longue. Tout homme sensé conviendra qu'une plante formée doit l'emporter sur celle qui n'a qu'un principe éloigné encore de formation. La marcotte étant une plante faite, dont les con-

duits & les organes ſont tout diſpoſés à travailler & à remplir leurs fonctions, a des avantages infinis ſur une autre, dont ces mêmes organes ſont encore imparfaits. Nous avons planté durant une longue ſuite d'années des marcottes & des croſſettes, & nous avons également ſuivi les opérations de différens Vignerons, nous avons reconnu la ſupériorité du plant enraciné. On eſt dans l'uſage de laiſſer quelque temps le ſarment dans l'eau avant que de le planter, & on fait bien : il eſt certain que ſes parties, tant internes, qu'externes, étant humectées & dilatées, ſont plus propres à croître & à végéter. Les marcottes même dépoſées pendant vingt-quatre heures ſeulement dans l'eau avec toutes leurs racines, reprennent plus promptement.

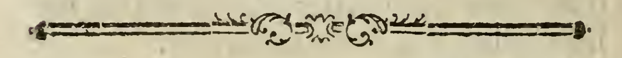
On demandera peut-être ce que deviennent les yeux de la marcotte enfermés en terre, & s'ils ne pouſſent point en dehors. Tous prennent racine ; ce qui eſt deſtiné à être bénéficié par l'air, & qui s'en trouve privé, ne peut plus croître ni ſe former. Telle eſt la raiſon pour laquelle, lorſque les greffes, dont le tiſſu eſt fait pour recevoir l'impreſſion de l'air, ſont enterrées,

les arbres ne profitent point, ou ils ſont inféconds, ou ils meurent. Quant aux yeux des marcottes & des ſarmens, ils deviennent racines dès qu'ils ſont privés des bienfaits de l'air. Alors ne pouvant percer la terre, il faut que la ſève qui paſſe juſqu'à eux, faſſe éclorre des racines au-lieu de bourgeons, parce qu'imprégnés ſeulement de l'humide de la terre, elle eſt travaillée dans ſes entrailles autrement qu'en dehors, par l'entremiſe de l'air qui dilate les parties des plantes ſur leſquelles il agit directement.

Il faut ſuppoſer que la ſève qui produit les racines, les branches, les bourgeons, les fleurs & les fruits, eſt la même diverſement travaillée, parce qu'elle paſſe par divers canaux qui la modifient. Comme l'action extérieure de l'air ne peut jamais former de racines, mais ſeulement des bourgeons, de même l'action intérieure de l'humide de la terre ne peut produire que des racines.

Lorſque certains arbres produiſent du tronc & des racines même des rejetons, c'eſt parce que le tronc occupant la ſuperficie de la terre à travers laquelle l'air agit ſur lui, a ſenti

ſon impreſſion par voie d'attraction. Vous remarquerez que ces rejetons ſont tout blancs & caſſans, & qu'à meſure qu'ils ſentent l'action de l'air ils bruniſſent, & que leur peau ſe durcit. Il faut dire encore qu'ils n'émanent point des racines inférieures, mais des horizontales, que leur emplacement met à portée de reſſentir par voie intermédiaire l'action de l'air; ſans quoi nul rejeton ſemblable ne pourroit jamais monter.



CHAPITRE IV.

Des Perchées.

DANS tout ce qu'on vient de lire au ſujet de la plantation de la vigne, je me ſuis moins écarté de la méthode reçue que je ne l'ai rectifiée. Ce que je vais dire s'adreſſe aux Curieux dégagés des préjugés du vulgaire; l'exécution en eſt aiſée, peu couteuſe, abrège le travail & produit au-delà du double de la pratique ordinaire. Voici mon idée: c'eſt de partager

tout

tout plant de vigne par rangées parallèles, non pas longitudinairement en face du midi, mais transversalement, en sorte qu'elles puissent être éclairées du soleil tout autour. Je forme donc les vignes en façon de contrespalier (*Pl. V*, *fig.* 3.) que je construis avec de forts échalas à la hauteur de quatre pieds au moins. J'attache vers le milieu de ces échalas un rang de perches en travers qui règnent d'un bout à l'autre, & un second rang à l'extrémité d'en-haut, que je dresse au cordeau. Dans les endroits montagneux & escarpés, on peut former ces sortes de perchées en spirale suivant le terrein, afin de diminuer & de couper la pente pour faciliter les travaux, & empêcher que les terres ne soient entraînées dans le bas.

J'espace ces rangées à six pieds ou au moins à quatre; cette distance suffit pour que les travailleurs qui rapportent les terres du bas dans le haut, & qui amènent les engrais nécessaires, entrent & sortent aisément. Dans le temps de la pousse, lorsque les bourgeons de chaque côté sont grands, il faut encore avoir un espace suffisant pour vaquer au palissage & à l'ébout-

geonnement ; espace très-commode aux hotteurs chargés de la vinée, & obligés d'aller & de venir. Cette façon de diriger les vignes est usitée dans plus d'un endroit de nos fameux vignobles, tels qu'Auxerre, & c'est ce qu'on y appelle des perchées. Elle étoit même connue des Anciens, puisque nous lisons dans Varron (*Chap. VIII*) que la plupart des vignes d'Italie étoient attachées en forme de treillage à des pieux placés en travers & sur d'autres fichés en terre, de sorte que leurs branches se croisoient par le milieu. Mes perchées en diffèrent totalement. Avant que de construire le bâti de cette espèce de contrespalier, ce qui n'a lieu qu'à la troisième ou quatrième année après la plantation ; je fais au cordeau d'un bout à l'autre des trous à quatre pieds de distance les uns des autres, ou une tranchée de la même profondeur suivant la qualité du terrein, & j'y plante mes marcottes, comme je l'ai dit. Lorsque j'ai formé ainsi ma première rangée, j'en plante une seconde en échiquier, de sorte que la troisième soit la répétition de la première, & ainsi jusqu'au bout de la pièce de vigne, comme il est représenté (*Pl. V, fig.* 4).

Il eſt queſtion maintenant de travailler à ces vignes, quand elles ſont en état de garnir les perchées. Au-lieu de diriger leurs pouſſes perpendiculairement & verticalement, comme on fait lorſqu'on les lie aux échalas, ou même aux perchées dans les vignobles où elles ſont en uſage, je les tire toutes obliquement à droite & à gauche de chaque perchée, (*Pl. V, fig.* 3.) où les ceps doivent former un double eſpalier, en ſorte que la vigne puiſſe être également paliſſée des deux côtés. On conduit ainſi tous les bourgeons depuis le bas des perchées juſqu'au haut, de façon qu'ils les tapiſſent exactement, & qu'ils forment un cordon ou une ſorte de couronnement dans toute la longueur. Pour y parvenir, il ne faut rogner l'extrémité des bourgeons, que quand toutes les perchées ſont garnies, & à meſure qu'ils pouſſent on les entrelace : cette façon ne change rien ni au panſement, ni au travail ordinaire.

Les avantages que produit une plantation & une direction ſemblables, ſont immenſes. Les ceps étant éloignés de quatre pieds avec un ſentier pareil entre chaque rangée, leurs racines ne

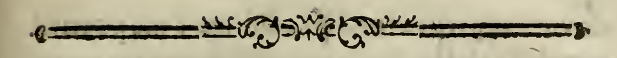
peuvent s'atteindre ni se nuire, & leurs bourgeons au-lieu d'être enfermés & liés par paquets, sont éclairés & échauffés par le soleil, & participent à toutes les influences bénignes de l'air, la nuit & le jour. Mais ce qui contribue le plus au bon état de la vigne, à son progrès & à sa fécondité, c'est la direction des pousses par voie d'obliquité. La sève n'étant point portée verticalement, est retardée, & ne coule que par mesure; elle est cuite par conséquent, digérée & tamisée tout autrement, que lorsqu'elle monte directement & perpendiculairement. Aussi les pousses d'une telle vigne sont-elles bien différentes. Comme ces perchées brisent & coupent les vents lors des gelées & du souffle empesté de ceux de galerne, que dans le temps de la fleur, la plante jouit de toute la liberté de l'air, la coulure doit être plus rare que quand les grappes sont étouffées dans un amas confus de feuilles & de bourgeons dressés verticalement. Elle produit de plus une quantité prodigieuse de raisins qui profitent d'autant que la sève est plus cuite; & que les bourgeons ayant plus d'air, sont plus favorisés

des rayons du ſoleil, au moyen de quoi ils muriſſent plus vîte, & acquièrent un goût ſupérieur.

Un autre avantage non moins conſidérable de cette méthode, eſt l'alongement des bourgeons qu'on n'arrête qu'après qu'ils ont jeté leur feu. On ne force point la vigne à s'épuiſer d'abord pour la formation ſucceſſive de faux-bourgeons qui empêchent la ſouche de profiter. Cette obliquité de bourgeons opère une répartition de la ſève plus réglée & dûe à une diſtribution proportionnelle dans toute la plante. Qu'on ne diſe point que ma méthode fait perdre beaucoup de terrein, je crois avoir prouvé qu'au-lieu d'être perdu il ne peut être mieux employé. Il eſt différent d'avoir un millier de ceps confus, qui ſe mangent réciproquement par leurs racines, qui ſe font ombrage par leur proximité & leur touffu, qui gèlent aiſément, qui coulent preſque néceſſairement, & qui muriſſent avec peine, dont les grappes & les raiſins ſont en moindre quantité, ou de ſe borner à cinq cens ceps, qui jouiſſant de tous les avantages dont ceux-là ſont privés, rendent le double & le triple.

Il feroit fort aifé de dreffer, fuivant cette méthode, les vignes anciennes qui font encore bonnes. Au lieu d'arracher les ceps, on les conferveroit en plus grande partie pour ne point fe mettre dans le cas de la non-jouiffance, & on y procéderoit de cette façon. En Novembre, après avoir formé fes perchées d'un bout à l'autre de la pièce de vigne avec des jalons alignés de diftance en diftance, on coucheroit bien avant en terre à droite & à gauche, tous les bons ceps qui fe rencontreroient à l'alignement des perchées. Si néanmoins ils étoient trop voifins, on feroit forcé d'en ôter plufieurs. Mais, quelque bonne que puiffe être une telle vigne, elle ne fera jamais les progrès de celle plantée fuivant notre méthode; on pourroit donc laiffer entre les ceps une diftance moindre que celle de quatre pieds, du moins pendant plufieurs années, jufqu'à ce que fortifiés & alongés fuffifamment, ils fuffent en état de garnir le terrein.





CHAPITRE V.

De la Taille de la Vigne.

FAUT-IL tailler court ou long, laisser peu ou beaucoup de coursons ? On doit se régler à cet égard sur les climats, les expositions, la nature des terreins, & la vigueur plus ou moins grande des sujets, la qualité particulière du bois suivant les années, les événemens de l'année précédente durant le printemps, l'âge des vignes, la distance des ceps, la nature & l'espèce des raisins. Les bons ouvriers se guident d'après ces différentes considérations; & si malgré leur inobservation, on ne laisse pas de recueillir du vin, que seroit-ce si on agissoit suivant les règles!

Je me presse moins de tailler dans les climats où les gelées sont à craindre, & où les vignes sont exposées à l'action des vents du nord & de galerne, que dans ceux plus hâtifs & plus favorablement situés, comme au midi. Une vigne taillée avance

davantage que lorſqu'elle ne l'eſt point, parce qu'elle a moins de bois à nourrir : il eſt certain que la ſève envoyée des racines & qui eût été répartie dans celui qu'on a ôté, n'étant plus portée que vers le ſeul bois taillé, doit avoir bien plus d'action au temps de la pouſſe. Là je taille auſſi plus long, & je charge plus en courſons, à cauſe que dans ces ſortes de climats un peu froids, la vigne a plus de corps, & qu'elle y pouſſe davantage que dans ceux expoſés à l'ardeur du ſoleil, qui pompe bien autrement les ſucs de la terre. En général je me décide par la nature du terrein, pour alonger en bois & charger en courſons amplement dans une bonne terre & avec beaucoup de réſerve dans un terrein maigre & ſec.

J'étois dans le jardin de l'Abbaye de Chaâlis près de Senlis, où je vis tailler des vignes en eſpalier avec un nombre prodigieux de courſons, tous à un pied ou un pied & demi de long. Je demandai au Jardinier la raiſon de cette taille. Il me dit que s'il tailloit à la façon ordinaire, il ne recueilleroit rien, parce que le jardin étant de toutes parts coupé par des canaux,

les vignes & les arbres faisoient des pousses prodigieuses, & que chaque cep donnoit tous les ans, eu égard à la hauteur des murs & à leur exposition au midi, cent, deux cens & jusqu'à trois cens livres de raisins exquis. Ces vignes en Août & Septembre étoient effectivement chargées de grappes très-grosses & abondantes.

J'ai vu en Bourgogne des vignes toutes rabougries, & qui paroissoient étiques : on ne les tailloit qu'à deux ou trois yeux, & on leur laissoit très-peu de coursons. D'autres à cent pas étoient fort chargées en bois & taillées à peu près comme celles des environs de Paris : les unes & les autres donnoient des vins exquis, les premières en petite quantité, & les dernières abondamment, eu égard au terrein & à l'exposition. Les vignes étiques étoient situées sur une colline sablonneuse, & les autres se trouvoient dans un fonds excellent, exposé au midi. Les premières labourées en superficie seulement n'étoient presque point ébourgeonnées, tandis que les autres l'étoient amplement & en fond. Durant la pousse on étoit obligé d'ébourgeonner celles-ci tous les huit

ou quinze jours. Dans plusieurs endroits aux environs de Paris, on ne laisse qu'une branche à chaque cep; dans d'autres on en ménage deux; l'une destinée à porter du fruit, & l'autre à donner du bois. Celle-ci qui entretient le cep est la plus grosse & la plus basse; ses yeux sont plus rares. Celle-là qui est plus élevée est plus maigre & doit avoir les yeux plus près les uns des autres. De ces différens usages, j'ai conclu que pour bien cultiver la vigne, il falloit connoître la force ou la foiblesse des différens cantons, s'en tenir à la pratique locale, & qu'il n'étoit pas possible de donner des préceptes particuliers à cet égard.

Voici néanmoins la règle que je suis pour la taille de la vigne, & pour la quantité de ses bourgeons. Quand son bois est bien franc, je taille le plus fort & le mieux placé à quatre ou cinq yeux, non compris les sous-yeux, un second à trois yeux, un troisième à deux, & un quatrième à un œil, c'est-à-dire, que je laisse au moins une douzaine de bons yeux. J'observe que le bas du talus de la coupe soit opposé à l'œil, de peur que les pleurs de la vigne coulant

deſſus, ne l'endommagent. De plus, à ce cep vigoureux, je laiſſe un long bois qne je taille au bon œil de ſon extrémité & que je couche en terre dans le temps. Quoique je preſcrive de faire de ces longs bois, je ne ſuis point de l'avis de certains Vignerons, qui les multiplient à outrance; entre leurs mains la plus excellente vigne eſt ruinée en peu d'années. Je ménage ce bon bois le plus près de la ſouche, afin de pouvoir l'enfoncer ſuffiſamment en terre, ſans faire un coude ſaillant, toujours difforme & ſujet à être coupé en labourant quand le feuillage en dérobe la vue. Je ne parle point ici des vignobles à gros plants, tels que ceux du Gâtinois, de la Beauce, de la Brie & autres où l'on peut être moins réſervé à les tailler long & à les charger.

Il eſt eſſentiel, lorſqu'on travaille à une vigne, ſoit forte, ſoit foible, jeune ou vieille, de la rapprocher, & de ne jamais la laiſſer s'emporter du haut. Je ne vois de toutes parts que des ceps étiques, alongés, avec un peu de verdure à leur extrémité, parce qu'on a négligé dans le temps de les tenir court du bas & de

les ravaler. On tire peu de profit de pareilles vignes ; il vaudroit presque autant les replanter : ces ceps ne sont bons qu'à être détruits ou à être coupés près de la souche à deux ou trois pouces de terre. S'il s'en rencontre de bons dans le voisinage, il faut laisser croître des bourgeons de toute leur longueur, & les attacher à mesure qu'ils poussent, soit à des perchettes, soit en les faisant courir en travers le long de l'extrémité des échalas ; ils ne tarderont guère à remplacer ces ceps vieux, rabougris & inféconds.

Quand j'ai taillé, comme je viens de le dire, je retranche raze écorce tout le bois qui reste, & je fais des coupes courtes, rondes, horizontales. Lorsque je suis obligé de couper sur le vieux bois, j'emploie l'onguent de Saint-Fiacre.

Si l'on me demande la raison qui engage à tant concentrer les vignes, & à les tenir si près de la terre, je répondrai que la température de notre climat exige une conduite tout opposée à celle des pays chauds où elles étendent leurs bras souples & leurs rameaux alongés sur des arbres qui leur

ſervent d'appui. Là, les eſpaliers, les berceaux & les treilles des jardins ſont garnis de ces ceps alongés à des diſtances immenſes, & un ſeul donne plus qu'une ou deux douzaines en plant dans les campagnes. En faiſant ainſi ramer les vignes, on craint moins le hâle & la grande action des rayons du ſoleil. J'ai tenté d'imiter cette pratique dont Pline, Horace & Virgile ont parlé, en faiſant monter la vigne dans des arbres, elle a donné très-peu de raiſin qui n'a point muri : celle des eſpaliers qui participe aux bienfaits de l'air & aux faveurs du ſoleil, rapporte amplement du fruit qui murit de bonne heure. Les berceaux en ſont couverts & les ceps deviennent d'une groſſeur prodigieuſe, mais tout raiſin, excepté le chaſſelas & le verjus, outre qu'il ne muriroit pas, y feroit du vin déteſtable. D'après une telle expérience on s'eſt déterminé à planter des vignes naines attachées à des échalas. Plus le raiſin eſt bas, ſans cependant toucher à la terre, plus il acquiert de maturité & de qualité. D'abord, il eſt plus près du centre du cep, il reçoit directement les ſucs; enſuite la réverbération de la chaleur

& des rayons du ſoleil, qui forme une eſpèce de fourneau, & rejaillit ſur les raiſins, contribue à leur goût & à leur maturité. La vigne dans cet état eſt abritée des vents, & ſon fruit n'eſt point égréné par leurs ſecouſſes, ſans parler de la facilité du travail. Dans l'Anjou, la Gaſcogne, le pays d'Aunis, à Montpellier cette plante ſe ſoutient ſans échalas : elle eſt baſſe, ſes ſarmens ſont coupés régulièrement tout les ans fort près du tronc. Elle étend peu ſes branches ; & comme elle eſt plus courte, elle devient plus groſſe.

J'ai dit qu'en taillant la vigne, il falloit avoir égard à la qualité particulière du bois ſuivant les années, & aux événemens de celle qui a précédé. Si elle a été humide, la vigne a pouſſé à outrance, parce qu'elle étoit en bon fonds ; ou elle a pâti, ſes feuilles ont jauni, & ſon bois mal aouté eſt tendre & moëlleux. Que faire alors ? Dans le premier cas, alongez amplement & chargez ; dans le ſecond, ménagez beaucoup & ſoulagez. L'année au contraire a été fort ſèche, & la vigne a fait peu de bois, alors taillez court & chargez peu en courſons. L'hiver aura été rigoureux, le bois &

les boutons en bourre auront gelé en partie : il ne faut pas se presser de couper le bois de cette vigne gelée, eu égard aux arrières-bourgeons qu'il y a lieu d'espérer si l'air vient à s'échauffer. Examinez alors les bois qui ont pâti & les yeux qui sont éteints, tirez sur les bons bois & sur les bons yeux, quand vous devriez alonger plus que de coutume, sauf l'année suivante à ravaler & à asseoir la taille sur les bois qui auront poussé du bas.

Si la vigne a été totalement maltraitée par la gelée, & qu'on ne puisse plus compter sur ces arrières-bourgeons, on coupera tout le bois ancien & nouveau jusque sur la souche. Des vers blancs auront attaqué & rongé les racines, la vigne aura jauni & dépéri ; on ne peut alors être trop attentif à la tailler court, il faudra de plus lui donner des engrais. Si dans l'année même, des gelées d'Avril & de Mai ont fait tort aux bourgeons, ou même les ont fait périr, il faut ravaler sur ceux qui ont pu être garantis, & l'année suivante rabattre sur le seul bon bois qui a poussé des sous-yeux, ou qui a percé de la souche. Au contraire l'année précédente, la vigne aura coulé, &

n'ayant point employé sa sève à produire du fruit, elle a fait de très-longues pousses; on ne risque rien alors de l'alonger & de la charger amplement, sauf à la ménager davantage à la suivante dans le cas où l'année étant favorable, la vigne pourroit être un peu fatiguée. Il faut encore avoir égard à son emplacement, tel que le voisinage des bois, des plants d'arbres qui interceptent l'air, portent ombrage, & dont les racines viennent croiser les siennes, c'est une raison pour la tailler plus court & pour la ménager.

Son âge & la distance des ceps sont aussi à considérer dans l'opération de la taille.

Vigne nouvellement plantée doit être taillée à deux ou trois yeux, afin que si l'un ou l'autre périt, le cep ne meure point. Selon notre méthode, il faut qu'elle le soit à deux ou trois yeux, au moins sur deux coursons. Si elle avoit poussé médiocrement, on la tailleroit à un seul œil, & aussi sur deux coursons. Plantée suivant l'usage, on la ravalera sur l'une des pousses d'en-bas, & on la mettra sur un œil.

Vigne de deux ans, selon notre méthode, est en état de rapporter quelque

fruit, & doit être taillée à deux yeux sur plusieurs coursons, & si elle est plantée à l'ordinaire, elle ne peut encore souffrir qu'une taille sur un bon œil, & sur un ou deux coursons.

Vigne de trois ans. La nôtre donne amplement du fruit; on la taillera à trois yeux sur deux ou trois coursons à deux yeux: de l'autre façon, elle ne peut supporter qu'un alongement de deux yeux sur autant de coursons.

Vigne de quatre ans. Plantée comme je l'ai enseigné, elle doit être dans sa force; on peut lui laisser trois yeux de taille sur deux forts coursons, deux yeux sur deux autres coursons, & même du long bois. Il faut alors la provigner, en laissant des espaces de trois à quatre pieds entre chaque sarment, pour les raisons déduites au Chapitre de la plantation. J'en excepte les vignes qui croissent dans des terreins légers, sablonneux, caillouteux & pleins de rochers, lesquelles ne peuvent souffrir d'être étendues ni chargées, comme celles en bon fonds. Dans une vigne plantée au milieu des roches, je n'ai pu faire des trous profonds, ni un sillon tel que je l'ai prescrit pour les terres qui ont du fond, en la

plantant je ne lui ai point laiſſé un auſſi long bois, je la ménage donc tout autrement & je l'alonge moins. Quant aux vignes ordinaires, comme à quatre ans elles ne ſont pas fort vigoureuſes encore, je ne leur donne point tant de taille, on peut néanmoins les mettre un peu à fruit, tailler ſur pluſieurs courſons, & même provigner les ceps les plus forts.

Vigne de cinq ans. La nôtre eſt dans toute ſa force, & peut être taillée à cinq & ſix courſons, chacun depuis deux, trois & quatre yeux, & au-delà, ſouffrir même du long bois. L'autre, quoique dans ſa vigueur, demande néanmoins du ménagement, & une taille à deux yeux ſur trois & quatre courſons; on couche communément ſes rameaux pour la provigner.

Les vignes à ſix, ſept ou huit ans, & au-deſſus, ſe gouvernent de même. Les vieilles doivent être taillées fort court, ravalées, rajeunies, & éclaircies ſi elles ſont plantées trop dru. Les mauvais ceps feront place aux bons rameaux les plus voiſins qu'on alongera en les attachant à des perchettes, ou en les coulant le long de l'extrémité des échalas.

Le temps ordinaire de la taille des vignes eſt depuis la fin de Février juſqu'au commencement d'Avril. Comme on ne peut pas les tailler toutes à la fois, & qu'elles ne ſont point dans les mêmes cantons, le Vigneron intelligent commence par les plus preſſées: s'il taille tard les vignes plus hâtives, elles pleurent : leur bois que l'air a comprimé, n'ayant pas eu le temps de fermer ſes pores, ſe trouve ouvert par l'inciſion de la taille, & laiſſe écouler la lymphe qui auroit paſſé dans la ſubſtance du bourgeon pour s'y filtrer & s'y façonner, au-lieu que par cet écoulement elle fait une grande diſſipation de ſes ſucs. Ces pleurs ſont le ſang de la vigne, & ces ſortes d'hémorragies qu'on lui occaſionne lui font un tort conſidérable, quelque abondante qu'elle ſoit en ſève. Une vigne qui a pleuré rapporte peu, ſes raiſins ſont petits & ſes rameaux maigres. Celle qui a été taillée la première, eſt auſſi plus ſujette à geler. Pour éviter ces inconvéniens, ne taillez pas plus tard qu'en Avril excluſivement.

J'ai vu un Vigneron tailler ſes vignes, immédiatement après vendange,

ſans attendre même la chute des feuilles : avec la plus belle apparence, elles ont péri au bout de trois ou quatre ans. Lorſque la Quintinye conſeilloit de faire la taille auſſitôt après la chute des feuilles, il ne conſidéroit pas le caractère de cette plante tout différent de celui des autres arbres. Son bois moëlleux & ſpongieux par conſéquent, a les pores très-ouverts; & comme elle eſt fort abondante en ſève, ſi vous la taillez d'hiver, la gelée, les frimats, le givre, les neiges, les brouillards morfondans, & toutes les humidités froides entrant par les ouvertures faites à la plante, ſe congèlent & pénètrent juſque dans ſon intérieur.

On doit être fort embarraſſé quand on travaille à des vignes dont les ceps ſe touchent preſque : ſi on taille court faute d'emplacement pour leurs pouſſes, elles donnent abondamment du bois & peu de fruit; ſi on taille long, on ne fait que faire du bois. Quant à nous, nous ne ſommes nullement en peine de charger amplement une telle vigne proportionnément à la force de ſa pouſſe, & nous avons une bonne récolte de raiſins.

Il y a des plants que de toute nécesſité on doit charger en bois, tels que le gouet, le gamet, & autres qu'il faut tailler fort long, & en coursons nombreux, parce qu'ils prennent beaucoup de sève, & qu'ils font de longues pouſſes. Les vins de ces plants ſont gros & inſipides. On reproche à nos Bourguignons d'avoir altéré les leurs, & d'avoir ſubſtitué à leur pinot, du moins en partie, un morillon qu'on appelle ici morillon pelotté; car celui qui eſt clair fait d'excellent vin; mais il ne charge pas tant à beaucoup près que l'autre, & d'avoir admis dans leurs vignes un autre raiſin nommé meunier. Ces deux eſpèces bonnes en elles-mêmes, ſont fort inférieures au plant naturel, & ſur-tout à celui nommé pinot en Bourgogne.

Outre l'utilité des longs bois dont j'ai parlé pour planter de nouvelles vignes, il en eſt une autre par rapport à la gelée: ces longs bois que le vent agite, y ſont moins ſujets que ceux qui ſont près de terre, & ils les remplacent quand ces derniers gèlent.

Lorſqu'on a de mauvais plants dans ſes vignes, on ne s'aviſe guère de les

greffer, on a plutôt fait de provigner des ceps. La greffe de la vigne est néanmoins en usage dans le Jardinage. Lorsque cette plante est vieille & cesse de porter du fruit, quoiqu'elle donne encore de bon bois, on peut la greffer en fente sur un drageon bien nourri, garni de plusieurs nœuds, qu'on enterre en même-temps. La greffe en tronc est la plus certaine pour la réussite : aux branches d'une vigne jeune & vigoureuse dont on veut changer l'espèce, vous percez en Avril avec un vilebrequin un trou rond, qui les traverse de la grosseur du bois que vous voulez y insérer, & vous le faites passer à travers. A l'endroit où il doit demeurer, vous levez un peu l'écorce par dessous proportionnément à sa grosseur, & avec un osier fendu vous l'arrêtez à la branche sur laquelle vous faites votre ente, & vous y ajustez une poupée comme aux autres arbres. Au bout de deux ans vous la détachez de la mère, & vous ôtez au cep enté tout le bois qui excéde la greffe.

Il y a encore une autre manière usitée pour avoir des raisins rares : elle consiste à couper raiz-terre le cep vers

le mois de Mars quand la ſève commence à ſe mouvoir, & à le fendre par le milieu d'environ un pouce, pour y inſérer deux entes taillées en talus par le gros bout, & plus épais d'un côté que de l'autre. Le plus épais garni de ſon écorce extérieure doit s'adapter de façon que ſon *liber* coincide avec celui du ſujet. On le bute de terre, & on garantit de l'action du ſoleil la partie de la greffe qui eſt à découvert. Quand l'opération eſt bien faite, & que le ſujet ſur lequel on a appliqué les greffes eſt bon, il en réſulte des pouſſes vigoureuſes, que l'année ſuivante on taille fort long.

On peut auſſi greffer la vigne en écuſſon, comme les arbres, ſur les pouſſes de l'année à commencer à la fin de Juillet juſqu'au mois de Septembre; mais cette façon eſt très-fautive. Pline (*a*) aſſure même que la vigne ne ſouffre point l'ente en écuſſon, & il ajoute qu'elle a cela de commun avec tous les arbres dont l'écorce eſt mince, peu ſolide & crevaſſée. Je n'ai vu qu'un Jardinier qui

(*a*) *Vitis non recipit emplaſtra, nec quibus tenuis, ac caducus, rimoſuſque cortex*, (Pl. lib. XVII. cap. 16.)

y ait réussi : d'autres m'ont assuré qu'ils avoient appliqué des écussons sur le bois de l'année précédente, & que ces écussons avoient pris. L'un & l'autre sont fort possibles, je ne les ai point éprouvés.



CHAPITRE VI.

De l'Ébourgeonnement de la Vigne.

L'ÉBOURGEONNEMENT de la vigne quant au fond est le même que celui des arbres & des autres plantes. Le temps d'y procéder est indiqué par la saison plus ou moins avancée, les pousses plus ou moins formées, la force de la vigne, l'exposition & la bonté du terrein. Si on ébourgeonne trop tôt, on court les risques de la coulure, & on est en danger de casser les bourgeons tendres encore ; si on différe trop, il est à craindre que quantité de bourgeons soient abattus, soit par leur propre poids, soit par le vent. De plus, tous venant à s'entrelacer ; ils s'attachent tellement qu'il est diffi-

cile

cile de les démêler sans les briser, ou les détacher dans le nœud de la branche. L'ébourgeonnement des vignes fortes ne doit se faire que quand la longueur du bourgeon est de deux pieds, & d'environ dix-huit pouces dans les autres. Il se réitère autant de fois que les bourgeons surnuméraires l'exigent. La règle qu'on peut donner à cet égard est de ne laisser jamais passer plus de quinze jours dans le fort de la sève en Mai & au commencement de Juin, sans visiter ses vignes & y supprimer tous les faux-bourgeons renaissans. A la place de ceux qu'on a récépés, la Nature en fait éclorre de nouveaux, & à mésure qu'ils s'alongent, naissent des vrilles qui exigent un nouvel ébourgeonnement. Mais cette opération est bien moins considérable que la première; on peut alors, lorsque les bourgeons laissés de toute leur longueur embarrassent, faute d'avoir de quoi les placer, en raccourcir quelques-uns, la première fougue de la vigne étant passée.

Je dis d'abord, au risque de passer pour m'arrêter à des minuties, que l'ébourgeonnement doit se faire non en cassant, suivant l'usage, mais en

coupant. La première manière, plus expéditive, laiſſe à chaque plaie des lambeaux, des eſpèces d'eſquilles & des filandres ; elle offenſe d'ailleurs le bouton, ſur-tout quand on ébourgeonne par voie de caſſement aux endroits de la vigne ſur leſquels ſe fera la taille ſuivante. J'ôte donc, avec le tranchant de la ſerpette, tous les bourgeons ſurnuméraires, & avec la pointe les faux-bourgeons, obſervant de couper à contre-ſens des feuilles pour n'en retrancher aucune. J'évite de cette manière tous les inconvéniens, & le recouvrement ſe fait promptement.

On conſervera d'abord les bourgeons fructueux où ſont des grappes, ſi ce n'eſt qu'en certaines années d'une abondance exceſſive la vigne en fût ſurchargée ; on eſt pour lors obligé de ne lui laiſſer que ceux qu'elle a la force de porter. Les Vignerons qui ne viſent qu'à l'abondance, non-ſeulement ne recueillent rien de bon, mais épuiſent leur vigne, la ruinent ſouvent, & n'ont rien les années ſuivantes. De tous les bourgeons doubles ſortant d'un même œil, on conſervera le meilleur, & on ôtera celui qui eſt

au-dessous de l'autre, quand même il auroit du fruit. Outre la confusion que ces bourgeons occasionnent, ils se nuisent réciproquement, & en abattant l'un à la taille de l'année suivante, on fait à l'aisselle même de la branche qu'on laisse une plaie qui toujours lui nuit, en ce qu'elle détourne la sève & lui bouche le passage. C'est ici le cas où il faut absolument couper. Si on casse, on ébranle le pédicule de celui qui reste, & on y fait une plaie raboteuse & filandreuse, au-lieu qu'en coupant elle est promptement recouverte. Quand il y a assez de bourgeons fructueux pour garnir la vigne, c'est le cas de supprimer ceux qui n'ont point de grappes, à moins que parmi ces bourgeons infertiles on ne voulût en réserver quelques-uns pour asseoir dessus sa taille l'année suivante.

Tous les bourgeons chiffons & de faux-bois qui poussent tant de la souche que du vieux bois, doivent être coupés raze écorce ; si on les arrache ils se renouvellent. Les vignes qu'on taille trop court, & auxquelles on ne laisse pas assez de réservoirs à la sève, s'en font de nouveaux à la place de

ceux dont on les a privés, & elles pouſſent, ſoit en terre, ſoit du pied quantité de faux-bois auſſi difformes que nuiſibles; on ira les chercher en terre, & on les retranchera tout près de la ſouche. Les Vignerons les tirent à fleur de terre, ce qui les fait repouſſer ſans ceſſe; & en arrachant ceux de la ſouche ils font quantité de plaies qui occaſionnent des chancres.

La vigne a auſſi ſes gourmands qui proviennent plus ſouvent du pied que des yeux, & qui ſe font jour à travers l'écorce : ils ſont plus forts & plus nourris que les autres bourgeons, leurs feuilles ſont plus longues & plus larges, & leurs yeux plus éloignés les uns des autres. Quoiqu'on les retranche en ébourgeonnant, il y a des cas où ils doivent être précieuſement conſervés; ſavoir, quand on veut faire des provins & des marcottes, & renouveler un cep uſé. Le moyen d'en avoir eſt de récéper une vigne, de la tailler trop court, ou de mettre chaque courſon à un ſeul œil : lui donner une taille proportionnée à ſa vigueur, c'eſt la vraie façon de les éviter.

On ébourgeonne, en ſupprimant & en coupant tout-à-fait les yeux inutiles à la vigne, au-lieu qu'en rognant on ſe contente de raccourcir le bout des branches & les petits rejetons qui ſortent de la ſouche. Ainſi ébourgeonner & rogner ſont deux opérations différentes, quoique la ſeconde faſſe partie de la première. Celle-là abandonnée aux femmes & aux enfans, exige plus d'intelligence qu'on ne penſe. En rognant au haſard, on abat ſouvent les bourgeons lorſqu'on les caſſe en tirant à ſoi, on ne riſque rien de les laiſſer trop grands, mais on leur fait tort lorſqu'on les rabaiſſe trop. Les foibles ſeront ravalés & récépés, ſans quoi ils s'étioleroient; les bourgeons bien nourris au contraire rabattus trop bas, repouſſent néceſſairement de tous leurs yeux une foule ſucceſſive de rejetons.

Quoique les Vignerons ne ſuivent point de règle fixe pour rogner & arrêter leurs vignes, je conſeillerai d'attendre après la fleur, que le raiſin ſoit noué; autrement on s'expoſe à la coulure, en ce qu'on trouble le cours de la ſève, & qu'on l'oblige de revenir ſur ſes pas, au-lieu de ſe

filtrer comme elle auroit fait dans l'organe ſupprimé. Ne ſoyons donc plus ſurpris ſi les vignes coulent fréquemment.

L'ébourgeonnement, je l'ai dit, eſt tellement lié avec la taille, qu'il eſt impoſſible de paliſſer exactement une vigne taillée incorrectement. Les Jardiniers ont coutume de l'écourter & de tailler en courſons multipliés, ſans égard à la pouſſe plus ou moins forte des rameaux. Les Montreuillois conduits par un grand Maître, je veux dire l'intérêt, entendent ſeuls ſupérieurement l'art de l'ébourgeonnement; il n'y a point d'année que dans les marchés de Paris, ils ne vendent au moins pour dix mille écus de raiſins. Leur beauté & leur excellence, ainſi que la fécondité de leurs vignes, ne doivent être attribuées qu'à leurs ſoins. Ils gardent même des raiſins durant l'hiver auſſi beaux qu'en automne, & qu'ils vendent fort cher.

En ſuppoſant donc des vignes taillées correctement, elles feront des pouſſes nombreuſes & avantageuſement placées. Celles de nos jardins, qu'on a grand ſoin d'écourter, font auſſi des jets prodigieux. Les pincer, les

couper, les rogner, c'eſt occaſionner de nouveaux bourgeons; les laiſſer de toute leur longueur, on ne peut les placer. Ou ces vignes ſont ſeules à un eſpalier, ou elles y ſont pêle-mêle avec des arbres: dans le premier cas, leur grande proximité eſt cauſe que la place manque pour la quantité de leurs bourgeons. Les Jardiniers les caſſent à tort & à travers, arrêtant chaque bourgeon environ vers l'endroit où ſe trouvent des grappes, & ils retranchent tout ce qui ne peut être paliſſé. De-là des plaies ſans nombre, que la Nature s'efforce de guérir, de-là de nouveaux bourgeons qui écloſent inceſſamment juſqu'à la fin de la pouſſe, & qu'on eſt occupé à arrêter & à rogner de quinzaine en quinzaine, ſans quoi ces vignes ſont hériſſées de faux-bourgeons qui dardent ſur le devant, & portent ombrage au raiſin. Je demande ſi, traitées de la ſorte, elles peuvent avoir une belle figure, profiter & donner amplement du fruit.

Dans le cas où la vigne ſeroit pêle-mêle avec des arbres, ſes bourgeons laiſſés de toute leur longueur, & en nombre ſuffiſant, les couvri-

roient & les offuſqueroient, ſans compter que la place leur manqueroit. Le Jardinier, pour ſe tirer d'embarras, ſacrifie les arbres à la vigne, & la vigne aux arbres, en tondant, pour ainſi dire, les uns & les autres.

Au-lieu de dreſſer les bourgeons perpendiculairement & à plomb des murailles, il faudroit les tirer en long de côté, & les arranger près les uns des autres au paliſſage ſans confuſion. Comme la taille de nos vignes a été différente, l'ébourgeonnement l'eſt auſſi. Tirées en forme de cordon le long du chaperon, elles ſont bien autrement alongées & chargées en courſons qui y ſont eſpacés, les tailles des extrémités le ſont également ſelon la vigueur du cep & des pouſſes; mais pour ne le point épuiſer, afin que les bourgeons à naître ne ſoient point les uns ſur les autres, nous éborgnons pluſieurs yeux de ſuite le long de ce rameau alongé, & nous les eſpaçons. Nous ne rognons point alors par le bout, nous ne laiſſons que les bourgeons de bon aloi, & nous ſupprimons ſoigneuſement les faux-bourgeons qui naiſſent à chaque nœud, & qui ſortent des aiſſelles des feuilles.

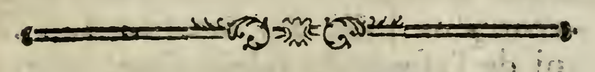
On ébourgeonne d'abord tous les rameaux qui n'ont point de grappes ou qui n'en ont que de petites, en ſuppoſant qu'il en reſte ſuffiſamment pour garnir le mur. On ôte enſuite une grande partie des doubles & triples bourgeons ſortant d'un même œil, & on n'épargne que le plus fort, le mieux nourri & le mieux placé pour être couché ſans s'éclater. Il n'eſt pas poſſible qu'on ne retranche quelques grappes, cette ſouſtraction ſoulage le cep; d'ailleurs la qualité & la beauté du raiſin ne ſont-elles pas préférables à une ſtérile abondance? On traite auſſi de même quantité de petits bourgeons chiffons, qui pullulent depuis le bas de la tige juſqu'au haut. Voilà certainement une vigne bien éclaircie. On n'épargne encore aucuns faux-bourgeons, qui prendroient chacun autant de nourriture que le rameau lui-même. Il eſt eſſentiel de ne pas leur en donner le temps, en les ôtant au moment de leur naiſſance. Quantité de branches ſont tellement remplies de ſève, que cette liqueur eſt obligée de ſe former à leur extrémité deux bourgeons, dont un profite toujours plus

que l'autre. Il faut récéper le moindre qui causeroit de la confusion. Enfin, nulle grappe qui n'ait au-dessous d'elle immédiatement un ou deux tenons pour lui servir d'attache, & qui se tordent & se replient si l'on n'a soin de les retrancher.

Je finis ce Chapitre de l'ébourgeonnement par donner un moyen d'avoir des raisins plus gros, plus hâtifs & meilleurs que de coutume ; c'est de couper, avec de petits ciseaux, un grain entre-deux, quand le raisin est de la grosseur d'un petit pois, & qu'il n'a point coulé. Comme les grappes diminuent par le bas, on retranche environ deux doigts de cette extrémité. C'est sur tout sur les muscats & sur les chasselas, que cette opération réussit, parce que leurs grappes sont par pelotons, que le bas ne murit jamais bien, & que leurs grains sont fort pressés. Je la préfére au conseil que donne la Quintinye de procurer la coulure à une partie des fleurs, en y faisant tomber de l'eau en pluie par une pompe ou un arrosoir.

J'ai eu des raisins qui devançoient d'un mois le temps de leur maturité

ordinaire, au moyen de plusieurs cloches appliquées en travers sur diverses grappes : je les attachois soit au treillage, soit au mur de l'espalier, avec une ficelle passée au bouton de la cloche, & qui l'embrassoit haut & bas. Le fruit acquéroit du goût, devenoit jaune & doré, & étoit fort supérieur à celui des serres chaudes.



CHAPITRE VII.

De la façon d'accoller & d'effeuiller la Vigne.

Ceci qui paroît d'abord de peu de conséquence, contribue essentiellement au dépérissement, ou à l'avancement des vignes, & au peu de profit qu'on en retire. A peine les bourgeons sont-ils en état de se prêter aux liens sans casser, qu'on commence à les serrer tous ensemble du bas, en les approchant de l'échalas le plus qu'on peut, afin qu'ils soient retenus fermement contre les efforts des vents. Quelque temps après, lorsqu'ils ont

ſuffiſamment pouſſé, on les rapproche de l'échalas & on les y accolle avec de la paille trempée, puis une troiſième fois, & enfin une quatrième.

Les Jardiniers ne traitent pas les vignes moins inhumainement; ils prennent leurs pouſſes à poignée, & enferment en les liant non-ſeulement les feuilles qui tardent peu à périr, mais quantité de grappes qui ne peuvent plus jouir des bienfaits de l'air ni de l'aſpect du ſoleil. Quel inconvénient y auroit-il de laiſſer les liens plus lâches pour la circulation de l'air? En les faiſant plus longs & tournant davantage les nœuds, ils ne pourroient être détachés par les vents.

Lorſque les bourgeons ont atteint une longueur ſuffiſante pour être unis à l'échalas, ils les retrouſſent, & les en font approcher, en y mettant un ou deux liens, & ils continuent ce traitement juſqu'à ce qu'ils ayent atteint le haut de l'échalas où ſe met le dernier lien: ils rognent du haut ces vignes ainſi garottées, & ils tordent pour le caſſer, ce qui excéde l'échalas, ou ils le coupent avec une ſerpette. Ils en uſent de la même ma-

nière envers les bourgeons ſaillans tout autour : opération qui ſe réitére ſuivant leurs progrès.

Nous agiſſons bien différemment : nous retrouſſons d'abord les plus grands bourgeons, & enſuite les autres à meſure qu'ils pouſſent, les accollant à l'échalas deux ou trois enſemble ſans les ſerrer ; leurs feuilles ne ſont ni preſſées, ni briſées, nous laiſſons les bourgeons s'alonger d'un bon pied au-deſſus de l'échalas, & nous les coupons à l'endroit d'un œil : quant aux faux-bourgeons nous les récépons ſucceſſivement tout près de chaque œil, à l'aiſſelle de la feuille depuis le bas du cep juſqu'au haut ; les vrilles & les tenons ſont exactement coupés ; nulle grappe enfermée dans les liens, nulle rampante ni couchée par terre, on a ſoin de les attacher en haut. Toutes jouiſſent des rayons du ſoleil, muriſſent également par-tout, les raiſins ſont plutôt murs, deviennent jaunes, dorés & caſſans, les autres d'un velouté pourpre acquiérent auſſi plus de ſaveur. La ſève mieux travaillée forme des bois mieux conformés, & des yeux plus francs, plus nourris & plus rebondis.

Je ne puis trop m'élever contre un traitement aussi barbare de la part des Vignerons & des Jardiniers, qui privent des bienfaits de l'air des bourgeons garottés, & violemment froissés pour les unir à l'échalas. Que deviennent toutes les feuilles cassées & enfermées les unes dans les autres ? Que de faux-bourgeons dont il faudroit débarrasser la vigne, & qui prennent nourriture en pure perte pour le cep, font confusion & rendent encore plus serrés les liens contre lesquels ils pressent fortement ! Est-il possible que les grappes cachées & d'autres trop ombragées ne coulent pas, & que les raisins acquiérent une pleine maturité ? En suivant même la méthode ordinaire on pareroit ces inconvéniens, si l'on frappoit les échalas avec un maillet, ou si l'on enfonçoit davantage ceux qui ne pourroient le soutenir. On lieroit alors fort lâche, & on n'attacheroit les bourgeons que deux à deux à mesure qu'ils auroient besoin de l'être, en mettant cinq liens sur la longueur de l'échalas. Je conviens que l'ouvrage n'iroit pas si vîte & qu'il seroit un peu plus couteux, mais que d'avantages pour la plante !

On n'effeuille les vignes que pour faire murir le raisin, & lui procurer cette couleur agréable qui flatte les yeux; ce qui ne doit avoir lieu que lorsqu'il est à peu près à sa grosseur. De l'eau répandue dessus en pluie, avant qu'il soit frappé des rayons du soleil, produit le même effet. Si les Vignerons & les Jardiniers connoissoient le ministère & la fonction des feuilles par rapport à l'accroissement des plantes, & à la formation des fruits, ils seroient bien plus réservés dans l'action d'effeuiller. On ne peut trop leur répéter qu'ils n'y a point de feuille sans bouton, comme de bouton sans feuille, que la feuille est la mère-nourrice du bouton, & qu'il ne peut être formé que par elle. J'ajoute que sans la feuille le fruit n'a ni goût ni saveur. Otez au raisin toutes les feuilles qui l'environnent, il ne grossira plus, se fanera & se ridera, la rafle même se séchera. Il y a plus; c'est que tous les bourgeons verts encore qui ne sont point aoutés ne s'aouteront point, les autres qui commencent à l'être cesseront de profiter; enfin les boutons de ces vignes n'ayant point reçu de la part des feuilles leur

complément, ou avorteront l'année ſuivante, ou s'ils font éclorre des grappes, elles couleront.

Je dis la même choſe des autres fruits : un prunier, un pommier ſont tout blancs de fleurs, il ſurvient un déluge de hannetons & de chenilles qui rongent leurs feuilles ; les fruits ont noué, il eſt vrai, mais la privation des feuilles ſi néceſſaires à leur accroiſſement les fait tous tomber. Voilà un de ces événemens déciſifs au ſujet du miniſtère des feuilles ; y fait-on attention ?

Il eſt cependant des années ingrates & fâcheuſes, où le raiſin ombragé par le touffu des feuilles, ne murit pas. Si on eſt obligé alors de lui donner de l'air & de lui procurer les rayons du ſoleil, on effeuille prudemment, en ôtant ſeulement de diſtance en diſtance quelques feuilles ſans les arracher, ce qui feroit tort au bouton ; mais on laiſſe une partie du pédicule qui les y tient attachées. Celles qui reſtent & les queues épargnées ſuffiſent pour la circulation de la ſève par ce moyen conſervée & répartie dans le fruit. En 1763, nul raiſin ne murit, & on ne fit dans les meilleurs cantons de la Bour-

gogne & de la Champagne que du vin médiocre. Quelques Vignerons mirent tout leur raiſin à découvert, & d'autres effeuillèrent ſagement : celui des premiers murit moins que celui des derniers, les autres firent du vin pire que ceux qui n'avoient point du tout effeuillé.

Cette opération doit être faite en différens temps, & on ne mettra point d'abord le fruit trop au grand air, juſqu'à ce qu'on ait aſſez éclairci les grappes, pour que le ſoleil s'y faſſe ſentir ſuffiſamment. Lorſqu'elles ont éré trop découvertes & qu'il ſurvient un coup de ſoleil, quantité de raiſins ſont brûlés. Le moyen d'en conſerver après la vendange, eſt de ne les point découvrir. Les rayons du ſoleil qui dardent ſur leur peau, l'attendriſſent, & ils pourriſſent néceſſairement.

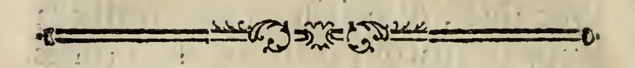
Un des plus grands malheurs qui puiſſent arriver à la vigne, c'eſt lorſque par des chaleurs exceſſives, à la veille des vendanges, ſes feuilles deſſéchées ou brûlées tombent, ſans que le raiſin ait acquis ſon degré de maturité. On eſt pour lors obligé de précipiter la vendange, & l'on n'augure pas favorablement du vin. Perſonne

n'ignore que s'il ſurvient dans ce temps certains brouillards morfondans & des gelées blanches, il n'y a rien à craindre pour le vin, pourvu que les feuilles ſoient verdoyantes, parce qu'elles ſervent d'auvent au raiſin & qu'elles le garantiſſent.

A l'égard des cornes vertes qu'on remarque à la vigne, elles lui ſont communes avec toutes les plantes rameuſes rampantes, qui ne pouvant ſe ſoutenir d'elles-mêmes, ont des vrilles comme les pois, les citrouilles & les melons, ou des griffes telles que le lierre & la vigne-vierge, ou des tenons pour ſe tortiller autour des objets qu'elles rencontrent, comme les haricots, le houblon & la couleuvrée. Sans ces vrilles qui ſont autant de ſupports, les pampres riches & verdoyans de la vigne deviendroient la proie de la pourriture, & l'homme ſeroit privé des richeſſes qu'elle ne manque pas de lui procurer lorſqu'elle eſt habilement cultivée, & que le ſoleil verſe ſur elle ſes regards benins. On pourroit ſoupçonner que ces mains conſument une grande partie de la ſubſtance deſtinée au rameau & au fruit qui muriroit plus promptement ſi elles étoient ôtées

avec ſoin, & qu'elles font avorter la grappe en partie, ou du moins qu'elles lui ſont très-préjudiciables. J'ai fait à cet égard diverſes expériences ; j'ai ôté à un rameau de vigne toutes ſes vrilles, & je les ai laiſſées à ſes voiſins égaux en force & en groſſeur, & je ne me ſuis aperçu ni de l'avortement des grappes, ni de la qualité nuiſible de ces mains. Ces attaches devenant inutiles à la vigne, quand on lui fournit d'autres ſupports, on a raiſon de les ôter ſans en laiſſer de veſtige : la plaie eſt bientôt recouverte. La plupart des Jardiniers caſſent les vrilles ; c'eſt le moyen d'éclater auſſi le bourgeon qui, par l'effort qu'ils font pour les arracher, eſt emporté avec elles. D'autres les caſſent ſeulement par la moitié ; le plus grand nombre ne ſe donne pas la peine de les ôter ; mais quelles vignes, quelles ſont hideuſes ! Lorſqu'on a ſoin de ne pas laiſſer durcir les vrilles, on les coupe ſans peine avec les ongles.





CHAPITRE VIII.

Du Labour de la Vigne.

JE ne m'arrêterai point à prouver la nécessité du labour des vignes pour qu'elles profitent & produisent des fruits savoureux. Ce labour néanmoins qui ne peut suppléer au défaut d'amendement, differe de celui des autres plantes quant au temps & à la manière. Qu'on le fasse dans le temps où la vigne fleurit, les fraîcheurs ordinaires en cette saison provoquent des vapeurs de la terre nouvellement remuée qui attendrissent les fleurs & les font périr. Celui de la pousse n'est pas plus propre pour la labourer; s'il survient une gelée, toutes ses productions récemment écloses, frappées par l'âpreté de l'air, avortent & périssent. Un labour de primeur qui est plus superficiel, est jusqu'à un certain point exempt de cet inconvénient. La vigne prenant ordinairement racine du collet, on ne manqueroit

pas de couper les racines horizontales, qui rampent ſur la ſuperficie de la terre, ſi on plongeoit en labourant. Telle eſt la raiſon de la multiplicité de ſes labours.

Il eſt eſſentiel de ne jamais labourer lors des grandes humidités, ni lors des ſéchereſſes; mais de laiſſer eſſorer les terres d'une part, & d'attendre de l'autre que la pluie les ait humectées. Durant les longues humidités, on feroit pourrir les racines & jaunir la vigne, & dans les grandes ſéchereſſes tout brûleroit.

Le nombre des labours ne peut ſe fixer; il varie ſuivant les pays. L'uſage le plus général eſt d'en faire un en Novembre après la chute des feuilles, afin que l'humidité de l'hiver puiſſe pénétrer avant dans la terre qui dans le fond eſt toujours compacte, ou en pouſſière; un ſecond au printemps immédiatement après la taille, à la fin de Mars ou au commencement d'Avril; un troiſième après la fleur vers la Saint-Jean, afin de développer les ſucs de la terre & de faire groſſir les grains noués. Tous ſe font du bas vers le haut & non du haut vers le bas. Les autres labours ne ſont que

des binages dont la quantité ne peut ſe déterminer. Dans les années tendres où l'herbe croît à vue d'œil, on ſaiſit le premier intervalle de pluie pour purger la terre de toutes les plantes inutiles. Les bons Vignerons ne manquent point d'accélérer la maturité du raiſin par un labour donné à leurs vignes quelque temps auparavant, lorſque la ſaiſon eſt favorable.

On laboure moins ſouvent & moins profondément un terrein maigre, qu'un autre plus ſubſtantiel. Un labour fréquent dans une terre forte l'améliore par le broyement & le remuement de ſes parties, & la met en état de recevoir dans ſon ſein les influences de l'air & les rayons vivifians du ſoleil; avantages dont elle ſeroit privée ſi le deſſus étoit ſcellé en forme de croute dure. Au contraire ſi on laboure trop ſouvent une terre peu ſubſtantielle, tous ſes ſucs s'évaporent. Mais après une pluie le labour eſt eſſentiel, afin que l'humide du deſſus impregné des engrais & du nitre de l'air, pénètre les racines. Certaines vignes plantées en terreins grouetteux, ne peuvent ſe labourer, lorſqu'une fois on a laiſſé la terre ſe prendre & ſe ſceller, il

faut attendre qu'une bonne pluie l'ait trempée. Quelle que soit au reste la nature de la terre, le labour doit enfouir les mauvaises herbes qui en pourrissant lui servent d'amendement; d'ailleurs elles tarderoient peu à reparoître & à repousser, si elles n'étoient couvertes qu'en superficie.

Il n'est pas douteux que les labours si utiles en eux-mêmes cessent de l'être, lorsqu'ils sont trop fréquens. Quelqu'un qui les réitéreroit tous les quinze jours, comme le prescrit un Moderne, qui prétend les multiplier dans les terreins légers préférablement aux terreins forts & gras, seroit certain d'effruitter sa terre, & d'en faire évaporer les sucs & l'humidité, de l'épuiser enfin, en exposant si fréquemment ses molécules au soleil. Il altéreroit de plus les plantes, qui seroient privées par un labour tant de fois réitéré des engrais bienfaisans & du nitre de l'air qu'elles n'auroient pas le temps de digérer ni de faire passer dans leur substance.

Notre plantation & les perchées dont nous avons parlé, facilitent le labour, & on peut aussi le faire plus profond, sans être en danger de cou-

per les racines de la vigne. Comme celui fait à la bêche eſt le plus parfait, je conſeille fort de ſe ſervir de cet inſtrument pour labourer foncièrement les vignes plantées en perchées. Les avantages qu'il a ſur tous les autres, doit faire paſſer ſur la longueur du travail : j'ajoute qu'il ne faut que planer autour du pied des ceps, & ne point plonger en labourant.





TRAITÉ DE LA MULTIPLICATION DES VÉGÉTAUX.

QUATRE moyens sont journellement pratiqués dans l'Agriculture pour perpétuer les végétaux ; la greffe, les marcottes, les rejetons & les boutures. Ils ont de grands avantages sur les semences, tels que la prompte végétation, l'exemption de beaucoup de travail, une jouissance anticipée & l'assurance d'avoir précisément l'espèce d'arbre qu'on desire. La première manière a été expliquée dans le Traité du Pêcher ; la seconde est fort ancienne dans le Jardinage où l'on a coutume de coucher soit simplement, soit avec incision, les branches des muriers, des figuiers, des coignassiers & des œillets. La voie de multiplication est très-facile par les rejetons, qui diffèrent des mar-

cottes & des boutures, quoique la plupart des Auteurs les confondent. Une grande quantité d'arbres pouſſent des rejetons qu'on lève & qu'on tranſplante avec leurs racines, tels que les pruniers, les amandiers, les lauriers, les jaſmins & les roſiers. La quatrième façon de multiplier les arbres par boutures n'eſt pas plus nouvelle. Vous piquez en terre une branche de ſureau, de groſeillier, de ſaule, d'oſier, vous êtes sûr qu'elle reprendra & qu'elle groſſira. Parmi les herbes potagères, il y en a beaucoup qui viennent également de boutures ; l'eſtragon, le baume, les œilletons d'artichauts en ſont des exemples ; & parmi les fleurs, les œillets doubles, les juliennes, & les giroflées jaunes doubles. Par ces trois manières on fait végéter la branche d'un arbre en l'obligeant à produire des racines, & cette branche profite comme ſi elle étoit ſur ſon propre tronc.

On ſème d'abord toutes les plantes, & un an après on lève les plus fortes afin de les mettre en place. Si ce ſont des ormes, des tilleuls, des châtaigniers, des chênes même, ils reſtent dans les pépinières des quatre & cinq ans au

moins avant que d'être tranſplantés : il leur faut autant de temps pour ſe former & donner de l'ombrage. Voilà donc dix à douze années de perdues, à compter depuis la ſemence & la plantation.

A l'égard des arbres fruitiers, ils ſont au moins dix-huit mois ſans pouvoir être greffés, & un an enſuite ſans être levés, ce qui fait près de trois années de non-jouiſſance. Plantés dans nos jardins, ils ne portent du fruit qu'au bout de quatre ans, & encore quel fruit donnent à cet âge des arbres gouvernés de la manière dont ils le ſont ordinairement? On peut donc, ſans exagérer, leur fixer au moins ſept ans d'inutilité, quoique les arbres de fruits à noyau ſoient un peu moins longtemps infructueux.

Le Docteur Agricola, touché de ces conſidérations, avoit inventé une *mumie végétale*, par le moyen de laquelle il promettoit des prodiges & des miracles. D'autres, depuis lui, ont donné dans de pareils écarts, en mettant au jour des ſpécifiques prétendus infaillibles, pour parvenir à une multiplication univerſelle ; mais tous ces ſecrets ont été enſevelis avec leurs auteurs.

Le moyen que je propoſe tend à ſeconder la Nature, en facilitant la production des arbres, arbriſſeaux & arbuſtes, dont la jouiſſance, comme on l'a vu, a toujours été très-tardive. L'examen que j'ai fait des différentes plantes dont on couche en terre les rameaux, m'a fait apercevoir que la plupart ne prennent ordinairement racine qu'aux endroits où ſont des nodus, auxquels eſt un œil ou bouton, & non dans la partie intermédiaire du bois entre deux nodus : les boutures même ſimples de la vigne, qui n'ont point de croſſe de vieux bois, ne reprennent jamais, qu'à l'endroit des yeux. A chaque œil paroît une petite élévation, ou tumeur, qui n'eſt qu'un tiſſu glanduleux de fibres repliées les unes ſur les autres, pour être autant de réſervoirs à la ſève néceſſaire au bouton qui devient bourgeon lors de ſon développement, & pour lui ſervir de canal qui lui tranſmette cette même ſève à meſure qu'il croît & qu'il s'alonge. C'eſt pour cet effet que la Nature a placé au pédicule de ce bouton un boyau ombilical qui lui ſert de communication avec la branche à laquelle il eſt attaché.

Quand donc, au-lieu de laiſſer à l'air ce bouton, je couche la branche en terre; ſes fibres dont je viens de parler, continuellement humectées & détrempées par l'humide de la terre qui attendrit pareillement la peau ou l'écorce, ſe gonflent & augmentent de volume, à proportion de la quantité de ſève qui arrive au bouton de la part de la ſouche à laquelle le rameau eſt inhérent, & par conſéquent le bouton enfermé en terre eſt dilaté. La ſève oblige par ſes efforts ce tiſſu de fibres entaſſées dans le corps membraneux du bouton à ſe faire jour par voie d'éruption à travers la peau. Bientôt elles changent de direction, & font éclorre au-lieu de bourgeons verdoyans qui ſeroient devenus autant de branches, quantité de petits filets blancs, tranſparens & caſſans: ils prennent enſuite de la conſiſtance juſqu'à ce qu'ils ſoient racines formées, de couleur brunâtre. Cette métamorphoſe a lieu dans l'intervalle du printemps, à la fin de l'automne; je ſèvre alors cette marcotte, & je la plante, comme je l'ai dit au ſujet de la vigne.

D'après cette marche de la Nature,

j'ai conclu qu'il me ſeroit facile de faire prendre racine aux branches de toutes ſortes d'arbres qui n'ont que de fort petits boutons, par le moyen de nodus artificiels ou d'une ſtrangulation au deſſus ou au deſſous du bouton, pour opérer un gonflement, en interceptant le cours de la ſeve. J'ai donc fait une ligature un peu ſerrée avec du cuir, & du fil de fer à un rameau de l'année précédente, & je l'ai couché en terre. En le viſitant, j'ai aperçu un gonflement ſemblable à celui des nodus naturels de la vigne.

J'ai enſuite diverſifié mon opération d'après la manière de marcotter les œillets. On ſait qu'en fendant par le milieu un de leurs rameaux à l'endroit d'un nodus, puis le couchant en terre, il prend racine au bout de deux ou trois mois, à l'endroit même de l'inciſion. J'en ai donc fait de pareilles avec des ligatures au-deſſus à quantité de branches d'arbres, qui étant couchées en terre ont dans pareil temps pris auſſi racine.

Pourquoi, dira-t-on, la vigne & les autres plantes qui ont le bois moëlleux prennent-elles racine ſans

ligature, & qu'elle eſt néceſſaire au chêne, au charme, au hêtre, à l'orme ? C'eſt parce que leur bois ſpongieux a des fibres fort dilatées & ſpacieuſes, ayant de grands intervalles entre elles, & que par conſéquent leurs pores ſont très-ouverts.

Les yeux de la vigne étant d'ailleurs fort gros & remplis de ces fibres glanduleuſes, qui contiennent beaucoup de ſève, pour peu que le tout ſoit dilaté par l'humide de la terre, le gonflement a lieu ; & l'éruption de ces fibres qui percent au dehors & s'alongent enſuite rapidement en terre, ne peut manquer d'être prompte. Les autres arbres au contraire, qui ont le bois plein & dur, les fibres fort étroites & les pores ſerrés ; ſont plus difficilement humectés & détrempés par l'humide de la terre.

Je remarque au ſujet de l'envoi de la ſève de la part des racines & du tronc dans un rameau couché en terre, que ſon aſcenſion ſe faiſant par voie d'élancement, la Nature s'efforce toujours pour la faire monter, au-lieu que la deſcenſion eſt plus facile. Ainſi donc, quelle que ſoit la preſſion de la ligature ſur la branche, elle n'em-

pêche pas que la ſève ne monte pour procurer le développement de plusieurs branches ; mais lorſqu'elle deſcend, il ſe fait néceſſairement à cet endroit un gonflement & un bourrelet.

La ſève, tant celle qui arrive en-delà de la ligature, que celle en-deçà qui n'a plus de paſſage, pour deſcendre comme auparavant, fait éclorre les germes des racines à l'endroit tuméfié ou à ce bourrelet. Ils profitent de la ſubſtance qui auroit dû paſſer dans la branche ſans l'obſtacle de la ligature. L'année ſuivante lorſque les racines ſe ſont ſuffiſamment étendues, ſevrez cette marcotte, vous la levez & vous la plantez. Au bout de trois ans, vous avez des arbres formés qui vous donnent des fruits abondans, ſans que vous ayez eu la peine de les ſemer, de les tranſplanter, ni de les greffer.

Pour faire prendre racine à une branche, ſoit de vigne, ſoit de frêne, ſoit d'orme, il ſuffit de la tordre & de la coucher en terre : elle s'enracinera à cet endroit plus difficilement à la vérité, par rapport à ſa groſſeur & au temps néceſſaire à la formation du

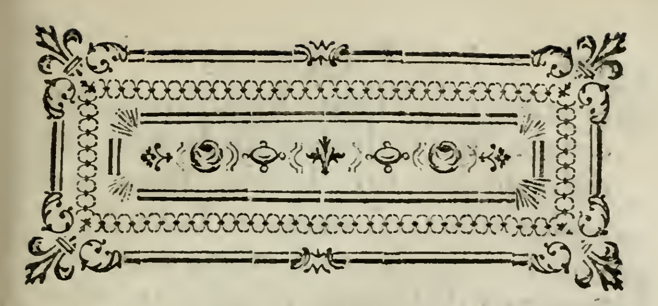
bourrelet, ſi ſon écorce n'eſt point écailleuſe.

Cette opération ſe pratique à l'égard des arbres fruitiers qui ont des branches aſſez baſſes pour être couchées de la façon qui a été expliquée, pourvu qu'elles ſoient jeunes, que leur bois ſoit aouté, & que leurs boutons ſoient bien conditionnés. Au reſte, cette multiplication univerſelle, quoique très-avantageuſe, ſeroit fort bornée, ſi elle n'avoit lieu que pour les branches inférieures. On peut en Mars faire de ſemblables ligatures à celles des arbres qui ont trop de bois, les couper en Novembre au-deſſous du bourrelet où elles auront fait des racines, & les planter tout de ſuite.

Par l'expoſé que je viens de faire d'un projet de multiplication univerſelle, il eſt aiſé de concevoir qu'elle n'eſt que l'art de marcotter toutes ſortes d'arbres avec autant de facilité & de ſuccès que la vigne & les arbriſſeaux, dont les branches couchées en terre tardent peu à prendre racine. Nous ſommes, dit-on tous les jours, à la veille de manquer de bois en France. Combien de réglemens faits en conſéquence par le Miniſtère concernant les Eaux & Fo-

rêts ! que de dépenſes pour les plantations nouvelles dans les forêts du Roi ! mais en même temps que de difficultés dans l'exécution & de lenteurs dans le progrès ! Au moyen de cette multiplication univerſelle, on pourra ſe paſſer des ſemis & des pépinières. Les marcottes des branches d'arbres, même les plus durs, tels que le chêne, le hêtre & le charme, produiront au bout de trois ans des plants propres à former de vaſtes forêts à peu de frais. Levés, ſelon ma méthode, ils ſeront en coupe à la neuvième année, & une fois auſſi gros que ceux qui ſont plantés ſuivant l'uſage ordinaire.





MANUEL DU JARDINIER.

EN fait de Jardinage, la coutume ni le raisonnement n'ont le droit de nous déterminer. Ce droit n'appartient qu'à une expérience fondée sur l'attention la plus exacte à observer les circonstances des saisons, & sur la répétition des mêmes pratiques dans les mêmes temps & dans les mêmes lieux, pour en faire autant d'objets de comparaison. Ces pratiques ne peuvent être trop multipliées. Par elles la culture devient facile, & on trouve la route de l'abondance où doivent tendre tous les travaux de l'homme.

Tel a été le but des différens Auteurs qui ont écrit sur la culture du potager. Je les ai tous mis à contribution pour la formation de ce petit Traité, qui peut en être regardé comme l'analyse. Il a été composé à

la prière de plusieurs Amateurs du Jardinage, qui desiroient un Journal des différens travaux à faire dans leur jardin durant le cours de l'année, & qui se plaignoient en même temps de manquer de légumes, faute d'avoir été semés ou plantés à propos. Je dirai à ce sujet que la plupart de ces Amateurs ne font point une étude de cette branche laborieuse du Jardinage, & que le prix des livres dans lesquels elle est traitée, les empêche de l'y aller puiser. Ainsi un abrégé de ces Ouvrages ne peut manquer de leur plaire. D'ailleurs le plus grand nombre des Jardiniers qui n'ont d'autre boussole que l'usage & la tradition, ou ignorent une partie de ces choses, ou les omettent par oubli. En les leur remettant sous les yeux, on ne peut que les instruire ou leur rappeler les travaux auxquels ils doivent se livrer dans le courant de l'année.

Chaque mois est, pour ainsi dire, divisé en trois articles : le premier concerne les semences, le second la plantation, & le troisième la culture des plus belles fleurs, c'est-à-dire l'indication du temps où il faut les semer, les marcotter & les planter, pour que

leur ſpectacle agréable ſe ſuccède dans les différentes ſaiſons.

Pluſieurs Amateurs libres des affaires d'un monde tumultueux, goûtent à la campagne la douceur d'une vie privée. On en voit parmi eux en qui le goût des fleurs eſt devenu paſſion. Il eſt très-utile de le ſeconder, ne fût-ce que pour préſerver de l'ennui & des ſuites toujours dangereuſes de l'oiſiveté, les Citoyens qui ne cherchent ſouvent à s'en garantir, qu'en ſe livrant à des amuſemens moins purs & moins innocens, que ceux que je leur propoſe.

JANVIER.

Durant la gelée on charie le fumier, & on ramaſſe des terres nouvelles, comme les boues des rues, pour rechauſſer le pied des arbres, après les avoir gardées en tas pendant l'été.

On taille les arbres en buiſſon, on les fume & on les laboure (*Voy. la Pratique du Jardinage*, (*a*) *Tome I, page 318*).

(*a*) Par l'Abbé Roger Schabol, 2 vol. *in*-12 qui ſe vendent chez les Frères de Bure,

On met en terre des amandes, des cormes, des noix, pour faire de nouveaux plants.

On émousse les arbres, on les nettoye des ordures attachées à leurs branches, qui sont ordinairement des nids de chenilles, & on fait des paillassons tant pour les espaliers, que pour les couches. (*Id. page 218*).

A la veille des gelées, vous couvrirez les pois plantés (*a*) en Novembre & en Décembre, ainsi que les fleurs qui craignent le froid.

On plante du 10 au 20 des fèves, pour en récolter quinze jours plutôt que leur saison ordinaire.

On fait des couches de fumier chaud, pour y semer toutes les plantes qu'on veut avancer; telles que la laitue (*b*) crêpe, & celle de Versail-

ainsi que *la Théorie du Jardinage*, 1 vol. *in*-12, nouvelle édition. Cet Ouvrage a été rédigé par l'Auteur de ce Manuel.

(*a*) On dit planter des pois, des oignons, des fèves, des melons, des concombres, des cardons, des potirons. . . . & ainsi de toutes les graines qu'on met en terre l'une après l'autre avec la main, au-lieu de les semer confusément.

(*b*) On distingue deux espèces de laitues, la pommée & la romaine ou chicon. La première a beaucoup de variétés, on en compte vingt-cinq : la petite Crêpe, la grosse Crêpe,

les, les raves & radis tardifs pour Mars, la chicorée ſauvage, le pourpier vert, le cerfeuil, le creſſon.....

On fait les dernières meules à champignons, pour fournir de Mars en Juin. (*Pratique du Jardinage, Tome II, page 287*).

On ſème ſous cloche pour repiquer ſur couche des graines de cardons, de concombres, & de petits melons pour Mai, & du céleri qu'on plante en place au commencement d'Avril.

Dans les plus fortes gelées vous aurez des raves de cette manière. Après avoir fait tremper la graine dans de l'eau tiède, & l'avoir expoſée dans un lieu aſſez chaud pour qu'elle germe, faites chauffer deux bacquets,

la Bagnolet, la George, l'Aubervilliers, la groſſe-Blonde, la Dauphine, la Perpignane, la Bapaume, la Batavia, la Laitue brune, la Sanguine, celle à coquille ou d'hiver, la Paſſion, la Gênes, la Jeune-rouge, la Groſſe-rouge, l'Italie, la Royale, la Pareſſeuſe, la Verſailles, la Cocaſſe, la groſſe-Allemande, la Pomme de Berlin, & la groſſe Viſſée. En général toutes ſe ſèment ſous cloche dès le mois d'Octobre ſur les ados au midi, & ſe repiquent ſur d'autres ados trois ſemaines après, pour y reſter juſqu'en Février. On les replante alors en place, ſi le temps eſt favorable; leurs graines ſe recueillent en Août & en Septembre.

vous ſemerez votre graine dans l'un rempli de terre bien préparée, & vous le couvrirez avec l'autre. Vous l'arroſerez avec de l'eau tiède, toutes les fois qu'elle en aura beſoin, & vous porterez ces deux bacquets exactement poſés l'un ſur l'autre dans un ſouterrain chaud. Au bout de quinze jours vous cueillerez votre ſalade. On doit ce ſecret aux Pères Minimes de Paſſy, vulgairement nommés *les Bons-Hommes*. Il ſera encore rappelé dans le mois de Juin.

On plantera les melons & les concombres dont les graines ont été ſemées en Décembre; du perſil, de l'oſeille & des aſperges pour Mars.

On repique en terre de la chicorée pour la Saint-Jean, du céleri long pour Juin, des choux pommés hâtifs, & des choux friſés hâtifs pour manger en Juin.

Du 20 au 30 on repique des choux-fleurs tendres & des brocolis à planter en Mars & manger en Mai.

FÉVRIER.

Lorſque la terre n'eſt ni gelée, ni couverte de neige, on plante

de (*a*) l'oignon, qui donnera depuis le mois d'Avril jusqu'en hiver, des pois hâtifs & des fèves de marais: on sème des poireaux, de la ciboule, de l'oseille, de la chicorée sauvage, & de la pimprenelle.

On sème des asperges, on rechauffe pour la dernière fois celles de l'année précédente, & on leur donne un petit labour, vers la fin du mois dans un climat chaud.

On sème sur couche de la graine de melon, des choux pommés, ceux de Milan, du céleri, du pourpier vert, du cerfeuil, du cresson, de la petite laitue, des navets pour le commencement de Mai, des raiforts, des carottes, des radis & raves: comme celles-ci lèvent beaucoup plutôt, on en sème une seconde fois dans la même place.

C'est le temps de planter des pois michaux, pour être replantés en pleine terre au mois de Mars le long d'un mur bien exposé, & rapporter en Mai.

On sème des choux-fleurs sur la même couche où l'on repique des

(*a*) Les semences dans les terres légères se font trois semaines plutôt que dans les terres fortes.

laitues : on repique auſſi les melons, concombres & choux-fleurs dont on a ſemé la graine en Janvier.

Du 10 au 20 les pois communs ſe plantent pour la ſaiſon ordinaire, & les chervis ſe ſèment par rayons.

On ſème pour repiquer du baſilic, des laitues printanières, de la chicorée & de l'eſcarole en ados pour Juillet, du chou friſé nain pour la Saint-Jean, du chou de Milan pour Juillet, de la graine de melon ſous chaſſis, à replanter deux fois ſeulement ſous cloche ou ſous chaſſis.

Depuis le 20 vous ſemerez de la ciboule pour l'hiver, vous planterez des melons tardifs à replanter une ſeule fois & une portion d'oignons pour lever en Novembre, & repiquer au mois de Février.

Depuis la fin de ce mois, juſqu'en Octobre, on ſème des épinards à la volée pour paſſer l'hiver, & par rayons pour être conſommés en été. Ceux qu'on ſème à la fin de Février, ne ſe mangent qu'après les derniers qui ont paſſé l'hiver.

On replante à un bon abri les laitues à coquille ſemées en Octobre, & les crêpes blondes ſemées en Jan-

vier, afin qu'elles pomment de bonne heure, & on en repique d'autres.

On plante les fournitures de ſalade qui peuvent ſe multiplier, comme l'eſtragon, la pimprenelle, le baume, le creſſon.

On plante des aſperges, du baume & de la cive à hâter, des fraiſiers, les petits oignons levés en Juin & en Novembre, plus hâtifs de quinze jours que ceux de graine, les laitues ſemées ſur les ados en Août, Septembre & Octobre; les choux-fleurs ſemés en Octobre pour replanter en Avril; les carottes jaunes pour gréner en Août; & les betteraves pour gréner en Septembre.

On plante de la vigne (*Voy. Pratique du Jardin. Tom. II, pag. 319*).

On fait des couches à champignons. (*Id. page 287*).

Vers la fin de ce mois, on diviſe les gouſſes qui forment la tête de l'ail, & on les plante en planches ou en bordures à quatre pouces de diſtance. Vous commencerez auſſi à replanter les choux ſemés au mois d'Août, & vous replanterez en place les melons & concombres de la première ſemence de Décembre.

Vers ce même temps on plante les pois verts, fèves, haricots, & on ſème le cerfeuil & le perſil, pour être conſommés de bonne heure, ſans qu'ils ayent le temps de monter.

Pour toutes les couches de ce mois, on prend le fumier de celles qui ont ſervi aux aſperges, raves, laitues, & on le mêle avec du fumier neuf.

On laboure, lorſque le temps le permet, & on fait des boutures de groſeilliers.

On greffe en fente les pommiers, poiriers & pruniers.

Vous ſemez l'amaranthe, la balſamine, la giroflée, les œillets & autres fleurs annuelles, la conſoude royale, la jacée des Indes, la canne d'Inde, les tricolors & l'ambrette.

On plante la pomme d'amour, celle d'Ethiopie, la pomme dorée, les renoncules, les ſemi-doubles & les plus beaux oignons de la ſerre, pour porter graine en Août & en Septembre.

MARS.

On donne le premier labour à la terre, afin de la diſpoſer à recevoir toutes ſortes de plants & de ſemences.

On achève de labourer le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils ſoient en fleur.

Au commencement de ce mois, vous plantez des haricots qui ſeront remis en pleine terre à la fin d'Avril.

Vous ſemez auſſi un peu de chicorée fort clair, pour en avoir de blanche à la Saint-Jean, des choux pommés pour l'arrière ſaiſon, & des choux-fleurs, afin d'en planter en place au commencement du mois de Mai.

On ſème la poirée qui eſt bonne au bout de ſix ſemaines, on la coupe alors à fleur de terre, & elle repouſſe de nouvelles feuilles plus tendres à meſure qu'elles ſont coupées.

On ſème en place des raves & des radis hâtifs pour Mai, du pourpier doré, du cerfeuil, du creſſon; on plante en place des pois goulus, des Normands, de gros pois carrés pour Juillet, des oignons pour Août, on ſème des navets pour l'été, dans les terres légères qui leur conviennent le mieux; des carottes jaunes, panais, capucines, pimprenelle, & perſil pour durer dix-huit mois.

Le potiron hâtif, bon au commen-

cement d'Août, & le tardif à la fin de Septembre, se plantent tous deux sur couche au commencement de ce mois.

Si on veut avoir des haricots dès les premiers jours de Juin, on les plantera fort épais sur couche, afin de les transplanter à la fin d'Avril, au pied d'un mur exposé au midi.

On lève en motte les fraisiers mis en pépinière, pour en faire des planches & regarnir ceux qui sont en place.

On commence à découvrir les artichauts sans les labourer encore.

A la mi-Mars on ôte toutes les couvertures des plantes; mais il faut avoir soin de les remettre s'il survient des gelées.

On sème des asperges par rayons dans une planche préparée, elles lèvent au bout d'un mois & sont assez fortes pour être replantées au mois de Mars suivant.

La seconde semence du céleri se fait soit sur couche, soit en ados; ce céleri sera bon pour le mois d'Août.

On commence aussi à semer sur couche, du pourpier doré & du vert.

On fait de nouvelles couches pour

replanter les premiers melons & les concombres.

On ſème en pleine terre à un bon abri, ce qui doit être replanté en pleine terre ; comme des laitues de printemps, & celles qu'on replantera à la fin d'Avril.

On ſème pour repiquer du poireau pour l'hiver.

Vous replantez les bordures d'herbes fines, & vous liez les laitues qui devroient être pommées & qui ne le ſont pas.

On replante en place les choux pommés & les choux de Milan qui auront été mis en pépinière à quelque bon abri dès le mois de Novembre.

On plante les carrés d'aſperges avec du plant de deux ans.

Les chicorées de Janvier ſeront plantées à dix pouces & en place terreautée.

On plante des pommes de terre, de l'ail & de la ciboulette pour reſter deux ans en place ; de l'eſtragon & de la pimprenelle, pour quatre à ſept ans, de l'oſeille pour dix ans ; de la ſauge, de la méliſſe, du thim, du romarin, de la lavande, de l'abſynthe pour trois ou quatre ans.

Vous replantez les légumes deſtinés à

monter en graine, comme le chou, le panais, le poireau, le navet, l'oignon, l'échalotte, l'ail & le chou-fleur, & on réserve un tiers de quelques planches de mâches & de raiponces pour gréner.

On met en terre les amandes germées sans leur rompre le germe.

On rame les pois dominé & michaux, plantés en Novembre, & on les arrête à la troisième fleur pour Avril & Mai. Cette espèce est la plus cultivée pour la primeur.

Vous taillez les melons huit jours avant que de les planter, ou huit jours après qu'ils le sont. Vous avez soin de visiter ceux qui sont foibles, de veiller aux coups de soleil, & si leur racine est chancie, de renfoncer le pied pour qu'il en produise de nouvelles du collet. (*Consultez la Pratique du Jardinage pour la culture des melons, Tom. II, page 265*).

On arrose les couches en plein, tant qu'il n'y a point de fruit noué.

On plante les buis, on marcotte les arbrisseaux, on greffe en fente.

On sèvre les marcottes de figuiers qui sont en pleine terre, pour les mettre dans des caisses.

Dans

Dans les terres lourdes & humides on plante les arbres préférablement à l'automne.

Vous commencez à la fin du mois à tailler les pêchers, abricotiers, pruniers, & autres arbres placés en eſpalier (*Pratique du Jardinage*, *Tom. I*, *pag. 299 & ſuiv.*)

Les vignes doivent être toutes taillées dans ce mois.) *Id. Tom. II*, *pag. 343*).

Vous ſemez ſur couche pluſieurs ſortes de graines de fleurs, que la fraîcheur de la terre ne permet pas de ſemer plutôt, telles que tricolors, amaranthoïdès, balſamines, paſſe-velours pour placer dans les parterres en Juillet, après les avoir piquées ſur couche, ou ſur des ados, & les fleurs d'automne, telles que giroflée, quarantaine, œillets de la Chine & d'Inde, baſilic, roſes d'Inde, reines-marguerites.

Vers le 15 on replante les violettes de Mars, les jacinthes, les tubéreuſes, & les marguerites.

On plante les pivoines, les clématites, les ſtaticées, mignardiſes, pieds-d'alouette, aconit & autres fleurs vivaces, pour quatre ou cinq ans, ainſi que

les renoncules & les anémones moins ſujettes à périr que celles d'Octobre ; celles-ci ſont beaucoup plus belles que celles du printemps.

AVRIL.

On ſème la chicorée blanche ſur couche, & on la tranſplante enſuite.

On ſème du perſil, les laitues, les choux-pommés, les artichauts, l'eſtragon, le céleri, la graine de betterave : celle-ci dans les terres froides ne ſe ſème qu'à la mi-Mai, & on plante les premiers haricots.

On fait les labours pour les légumes, & on ſarcle les jeunes plants nouvellement levés.

On ſème de l'oſeille, ſi on n'en a pas ſa proviſion, & on replante par touffes celle qui n'a qu'un an.

On met en planches à un pied de diſtance les plus belles laitues pommées, tant celles d'hiver, que celles élevées ſur couche & ſous cloche, afin qu'elles montent en graine.

Vous planterez en place des pois goulus, à cul-noir & à longue coſſe, des pois carrés pour faire ſécher en vert, les dernières féves pour Août.

Vous semerez du pourpier doré, de la sarriette, des cardes de poirée blondes, pour l'été & l'automne, des carottes jaunes, panais, des salsifis (*a*) blancs ou communs, bons à lever à la Toussaint, du persil pour l'année; & des raves mêlées avec d'autres semences.

Vous planterez des melons d'hiver qui donneront d'Octobre en Janvier.

On sème pour replanter les laitues de Silésie, de Versailles, d'Italie pour Juillet, des choux frisés nains pour Août; des choux à tête longue & des brocolis, pour donner de Septembre à Novembre, du céleri long, plein & court, & de la chicorée sauvage pour blanchir d'Octobre à Décembre.

A la mi-Avril vous commencez à semer le blé de Turquie, & à planter les premiers cardons d'Espagne, & les seconds au commencement de Mai.

On lève de vieilles touffes d'estragon, qu'on sépare en plusieurs parties, & on en forme des planches.

On découvre les artichauts, on les

(*a*) Celui d'Espagne ou scorsonère qui est noir se sème à la fin d'Avril & dans le mois d'Août, il reste en place sans aucun soin jusqu'à la fin de la seconde ou de la troisième année, toute sa fane périt en hiver.

œilletonne pour l'automne ; on les plante, on les laboure, & on fait à chaque pied un baſſin pour conſerver l'eau des arroſemens. Le Jardinier n'ignore pas qu'on commence en ce mois à arroſer le matin.

On plante des bordures de thim, d'hyſope, de lavande, de ſauge, de marjolaine, de rüe, d'abſynthe.

Les pois placés en bonne expoſition dès la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril à faire éclorre leurs premières fleurs ; ainſi il faut les pincer.

On plante des haricots de Mars pour Juin ; le céleri de Janvier qui eſt bon au commencement de Juin ; les choux-fleurs tendres & les brocolis de Janvier pour Juin ; les choux-fleurs durs, de la Saint-Remi pour Juin ; les potirons & concombres de Mars.

On continue de tailler les melons & concombres, & on en ſème la graine ſur couche, pour être mis en pleine terre, afin qu'ils puiſſent donner vers la fin de l'été ; on en ſème auſſi en pleine terre dans de petites foſſes pleines de terreau.

On réchauffe les vieilles couches, & on en fait de nouvelles.

Du 25 au 30 de ce mois, vous laiſſez un peu d'air la nuit, ſuivant le temps, aux plantes potagères.

On continue la taille des arbres plantés le long des eſpaliers, & on écuſſonne à œil pouſſant.

A la fin de ce mois on replante en pleine terre dans des couches ſourdes, les eſpèces tardives de concombres élevés ſur couches.

On découvre les figuiers, lorſque les gélées ne ſont plus à craindre.

On arrête au premier nœud, les filamens des fraiſiers des mois pour planter en Juillet, & on en cherche de jeunes dans les bois, afin de les mettre en pépinière.

On fait des boutures de giroflée jaune, on ſème pour replanter, les ſoucis, les œillets d'Inde, les reines-marguerites, la belle de nuit, l'ambrette pour durer depuis le mois d'Août juſqu'en Octobre, des giroflées pour l'année ſuivante; on ſème du réſéda pour l'automne; on plante des mufles de lion, muſcipula & autres fleurs ſemées en Juillet précédent en pépinière.

On tranſplante les jacinthes, les lis, les violettes doubles & les marguerites.

MAI.

On fait les dernières couches à melons, & on met en pleine terre les concombres & autres plantes potagères dans de petites foſſes pleines de terreau. On place les citrouilles dans de pareils trous, éloignés de deux toiſes au moins, & on les couvre durant cinq ou ſix jours pour faciliter leur repriſe.

En taillant les melons, on a ſoin de faire des boutures, pour remplacer les pieds qui manquent des ſemences de Mars: lorſqu'il en noue trop, & qu'ils ſont gros comme des olives d'Eſpagne, on les éclaircit pour les confire, de même que les cornichons. On plante le reſte des melons de ce mois pour la Touſſaint dans les années chaudes.

Au commencement de Mai on plante les cardons d'Eſpagne & des haricots de couleur.

On sème pour la troiſième fois en pleine terre du céleri bon pour le mois d'Octobre.

On plante des choux-fleurs, des choux de Milan, des pommés, des choux d'hiver & des cardes de poirée.

Vous achevez de planter des artichauts, & d'œilletonner ceux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être éclaircis.

On ſort les orangers vers le 15, on les taille & on les rencaiſſe. (*Pratique du Jardinage, Tome II, pag. 170 & 186*).

On ſème & on replante amplement de la laitue. On ſème du pourpier en pleine terre, le long d'un mur bien expoſé.

On replantera juſqu'à la fin du mois des crêpes vertes & des Aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin; mais paſſé le 15, on ne ſème plus que de la Gênes, parce que les autres montent trop aiſément.

On ſème de la graine de navet pour en avoir de primeur, & de la chicorée qui ſera bonne à la fin de Juillet: ſi elle eſt clair-ſemée & bien arroſée pendant tout le mois, elle blanchit en place.

On ſème des choux-fleurs ſur couche.

A la fin du mois on ſème en pleine terre la graine des concombres qu'on deſtine à faire des cornichons; on les coupe en Septembre.

On découvre les plantes qui ſont

ſous cloche ou ſous chaſſis, tant pour profiter d'une pluie douce, que pour les accoutumer au grand air.

On replante de la poirée en choiſiſſant la plus blonde de celle qui eſt venue des dernières ſemences.

On replante les potirons dont la graine a été ſemée en Mars, lorſqu'ils ſont aſſez forts.

Juſqu'à la fin du mois on continue la pépinière de fraiſiers, on connoît alors les bons par les montans.

Du 15 au 30 vous plantez des haricots en terre forte, des concombres verts pour cornichons en Août, Septembre & Octobre, & vous ſemez des betteraves en terre froide, de la ſcorſonère en terre forte pour l'année ſuivante.

On repique du fenouil pour blanchir comme du céleri, des choux pancaliers en lieux froids, du céleri-rave, & des choux-fleurs au nord pour Octobre.

On continue de planter un peu de pois de la groſſe eſpèce, des pois carrés pour petits pois en Juillet & Août, & des pois à cul-noir pour le Carême.

On greffe en flûte le figuier & le châtaignier.

A la fin de ce mois les pommes d'artichauts commencent à ſortir, & ces plantes exigent de fréquens arroſemens.

On éclaircira auſſi les racines qui lèvent trop dru, & on replantera ailleurs celles qu'on lèvera, telles que les betteraves & les panais.

On coupe le vieux perſil qui monte, & on en réſerve pour porter de la graine qui dure quatre à cinq ans.

On ouvre la terre aux haricots plantés depuis quinze jours, s'il ne lèvent pas.

On coupe à fleur de terre les fèves hâtives cueillies, afin qu'elles repouſſent de nouvelles tiges qui donnent du fruit en Août & Septembre, & on pince les fèves en fleur.

Vers la fin de ce mois vous replanterez du pourpier pour graine, & vous planterez du céleri en pleine terre, ou dans des planches creuſes, comme les aſperges.

Vous ramerez auſſi les pois qui ſeront forts, & vous ſemerez les premiers choux blonds pour l'automne & l'hiver : les plus forts qu'on replante en Juillet, ſe mangent en automne, & les plus foibles qu'on replante en

Septembre & Octobre, ſont pour l'hiver.

On ébourgeonne le faux-bois de la vigne.

On fait une revue des abricotiers qui ont trop de fruit, & on en ôte pour confire.

On achève de ſemer ſur couche les graines de toutes ſortes de fleurs, telles que penſées, thlaſpi, ſcabieuſes, ſemi-doubles, amaranthes pour en avoir de tardives en pots, & on profite de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles.

Durant tout ce mois, il eſt bon de marcotter les giroflées jaunes, & d'en faire des boutures. Celles de génarium, d'heliotrope & autres, ſe plantent ſur couche. Les Juliennes ſe multiplient en ce mois, & on lève les oignons des tulipes hâtives pour les planter.

On recueille la graine des anémones, on ſème les ſoucis, les penſées, les ſcabieuſes & les amaranthes, pour en avoir de tardives.

On coupe les montans des fraiſiers plantés en Mars, pour rapporter ſeulement les années ſuivantes.

JUIN.

Le Jardinier commencera dans ce mois à arroſer le ſoir, préférablement au matin.

On peut encore faire des couches pour les concombres tardifs & pour les champignons, & juſqu'au 15, replanter quelques artichauts, qui ſerviront pour le printemps ſuivant, étant bien arroſés.

On ſème de groſſes raves, des radis longs, gris & noirs, de gros radis noirs pour le Carême, du pourpier doré pour toute l'année, & des raiponces pour le Carême. On couvre ces dernières d'un demi-pouce de terreau, & on les mouille ſouvent afin de les faire lever.

Dans ce mois & durant tout l'été, on aura des raves très-promptement par ce moyen. Faire tremper la graine durant vingt-quatre heures dans de l'eau de rivière, & la mettre toute mouillée dans un ſachet de toile bien ficelé, qu'on expoſe pendant vingt-quatre heures à la plus forte chaleur du ſoleil. La graine germera au bout de ce temps-là, on la ſemera à une

bonne expoſition, & on la couvrira d'un bacquet. Le quatrième jour, les raves ſeront de la groſſeur de petites civettes, & bonnes à couper pour mettre en ſalade.

On ſème pour repiquer des choux friſés nains & à tête longue pour l'hiver, & des poirées pour cardes qui ſeront plantées à la mi-Août pour l'hiver, il s'agit de l'eſpèce nommée la demi-verte.

Vers la mi-Juin vous replanterez des poireaux dans des trous de ſix pouces éloignés d'un demi-pied, & vous continuerez de ſemer de la chicorée & de la laitue de Gênes, afin d'en replanter dans le reſte de l'été, & du céleri pour la dernière fois, qui ſera bon pour l'hiver.

A la mi-Juin on greffe en écuſſon à la pouſſe les arbres de fruits à noyau.

On plante de la ciboule ſemée en Février pour l'hiver, & du poireau pour cette ſaiſon.

On recueille la graine de cerfeuil qui eſt la première de l'année à monter, ſur celui ſemé en automne.

On replante des cardes de poirée entre les rangs d'artichauts, pour en avoir de belles en automne.

On commence à ébourgeonner & à paliſſer les nouveaux jets des arbres en eſpalier & de la vigne. (*Pratique du Jardinage, Tome I, pag. 380 & 398*).

On œilletonne de nouveau les artichauts qui ont rapporté.

On réſerve des fèves & les plus beaux choux-fleurs pour graine.

Vous éclaircirez l'oignon; les petits ſont bons pour replanter dans les places dégarnies ; le reſte ſe garde ſur terre dans un lieu aéré pour replanter en Novembre ou en Février.

On eſt obligé de repiquer des laitues, chicorées & eſcaroles pendant la ſaiſon chaude. Quand il ne ſurvient pas de jours frais, on renverſe un pot ſur chaque plante qui y reſte quelques jours durant le ſoleil : ce moyen eſt très-propre pour conſerver les plantes tranſportées à contre-ſaiſon.

Parmi les laitues qui ſe mangent en Juin, on diſtingue la crêpe verte & l'Aubervilliers : les laitues à lier & celles de Gênes commencent à être bonnes vers la Saint-Jean.

C'eſt auſſi dans ce temps qu'on ſème pour repiquer des choux pom-

més hâtifs & des frisés hâtifs, ceux-ci pour porter graine seulement.

On réserve sur chaque pied de fraisier un seul filament pour planter en Août, si on n'a pas de pépinière.

On tond les buis & les palissades, on plante des haricots pour l'automne, & des pois pour les avoir bons en vert tout l'été, & on sème des choux blonds d'hiver qu'on transplantera.

On rame les haricots & on plante des pois Suisses, à la fin de ce mois, afin d'en avoir en Septembre.

On recueille la graine de la renoncule, de l'oreille d'ours, des narcisses.

On déplante les tulipes & anémones, & on lève les iris, les fritillaires, les cyclamen printaniers, les martagons, les jacinthes orientales & les bulbeuses.

Vers la fin de ce mois on commence à cueillir la fleur d'orange, & on l'étend à la cave sur une nappe humide, jusqu'à ce qu'on l'employe.

JUILLET.

On récolte les légumes d'été, & on sème ceux qui ne seront consommés qu'en hiver.

On recueille beaucoup de graines en ce mois, & on ſème des chicorées pour l'automne & pour l'hiver.

Au commencement de ce mois vous plantez ſur couche des concombres qui dureront juſqu'aux grandes gelées.

On ſème de la laitue royale qui ſera bonne à la fin de l'automne, de la poirée & de la ciboule, pour la même ſaiſon, & un peu de raves dans les endroits frais pour le commencement d'Août.

On ſème en place de groſſes raves, des radis longs, gris & noirs, & des chicorées qui ſeront bonnes en automne & en hiver.

On plante encore des haricots pour l'automne, des pois, afin d'en avoir tout l'été, & des pois à longue coſſe pour l'automne.

Les épinards ſeront ſemés en petite quantité, parce qu'ils ſont ſujets à monter. On enfouira les concombres qui ſont en pleine terre, & on ſèmera des choux de Milan & de la graine de navet.

On plante pour la dernière fois des pois carrés à la mi-Juillet, pour en

avoir en Octobre, & de la pimprenelle pour planter en Mars.

Les oignons replantés en Mars, ſont bons en ce mois-ci.

On commence à planter des choux pour la fin de l'automne & le commencement de l'hiver.

Du 20 au 30 on ſème pour repiquer en terre forte l'oignon blanc hâtif pour paſſer l'hiver, être planté en Octobre, & cueilli en Mai.

Juſqu'à la fin de ce mois vous pouvez ſemer de la ciboule, quoique la première ſemée ſoit la meilleure pour l'hiver.

On continue à ébourgeonner & à paliſſer les arbres fruitiers.

A la fin de Juillet on peut avoir de bonne chicorée, ſi l'on en a ſemée en Mai pour n'être point replantée.

On greffe en approche les myrthes, les jaſmins, orangers, roſiers, & autres arbriſſeaux, (*Pratique du Jardinage, Tome I, page 159*).

Si la ſaiſon eſt fort ſèche, vous pouvez à la fin de ce mois greffer à œil dormant les pêchers, pruniers & abricotiers.

On tourne au nord la tête des melons, & s'ils ſe crèvent malgré cette

précaution, on altère la tige par des coups d'ongle.

Depuis la mi-Juillet juſqu'en Septembre, on fait des marcottes d'œillets, lorſque leurs branches ſont aſſez fortes.

Après un orage, on plante les filets des fraiſiers des mois, arrêtés en Avril & en Mai pour l'année ſuivante.

On ſème au couchant ſur de la terre meuble & à quatre pieds du mur, la graine des fraiſiers des mois, & on la recouvre de deux lignes de ſable & de terreau. Ces fraiſiers repiqués en Avril ſuivant, rapporteront en été & en automne.

On commence à marcotter les œillets, on replante les couronnes impériales, les lis, & autres oignons qui ne doivent point être gardés hors de terre, mais ſeulement déchargés de leurs cayeux.

On ſème, pour repiquer, des nielles qui fleuriront au mois de Juin de l'année ſuivante, le ſainfoin d'Eſpagne, le thlaſpi d'été, & autres fleurs annuelles, ainſi que la graine des pieds-d'alouette de l'année précédente, pour ne fleurir que dans la ſuivante.

Durant le cours de ce mois on cueille la fleur d'orange ſoir & matin.

AOÛT.

On coupe au commencement de ce mois les feuilles de betteraves, carottes & panais, pour faire groſſir ces racines. Par la même raiſon lorſque l'oignon ne profite plus à cauſe de ſes feuilles, on roule un tonneau deſſus. On peut auſſi en planter pour le repiquer en Octobre.

Du 1 au 15 on écuſſonne à œil pouſſant les vieux amandiers & les autres arbres, ſi leur ſève dure encore, & du 15 au 30 les jeunes arbres de même eſpèce.

On ſème des raves pour l'automne, du cerfeuil pour l'hiver & des épinards qui demandent à être arroſés ſouvent lorſqu'ils ont levé.

On coupe les vieux montans d'artichauts dont on a ôté les pommes.

On lève les oignons de terre, lorſque les montans commencent à ſécher, avant que de les ſerrer dans le grenier, ou de les mettre en botte.

On recueille les pois qu'on a laiſſé ſécher.

On ſème pendant tout ce mois des laitues à coquille, tant pour replanter à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, & en avoir de pommées à la fin de l'automne & durant l'hiver, que pour les accoutumer au froid, afin qu'elles puiſſent être replantées après l'hiver. Si cette ſaiſon eſt bien rude, on les couvre avec de la paille longue.

Vous ſemez de la ciboule pour ſervir toute l'année, & vous plantez des pois michaux pour le mois d'Octobre qui ſe ſuccèdent juſqu'à la Saint-Martin, & des oignons d'Eſpagne pour lever en Février.

On ſème pour repiquer de la chicorée pour l'hiver, ainſi que de la laitue crêpe pour Décembre.

Dès la mi-Août on commence à ſemer des épinards pour Octobre, des mâches pour les ſalades d'hiver, de l'oſeille, du cerfeuil, de la ciboule, des raves en pleine terre pour l'automne, & des navets.

Du 20 au 30 vous ſemerez pour repiquer des choux-fleurs durs pour primeur, qui ſeront conſervés en bacquets dans la ſerre.

On ſème à l'abri des choux pommés

hâtifs, des frisés hâtifs, de Bonneuil, d'Aubervilliers, de Milan, pour planter après l'hiver, & couper en Mai & Juin.

On sème des graines de salsifis d'Espagne ou scorsonères.

On plante beaucoup de chicorée à un grand pied l'une de l'autre, de même que les laitues royales & les perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hiver.

On lie la chicorée d'un ou de trois liens suivant sa grandeur.

On recueille les graines de laitue & de rave, de cerfeuil, de poireau, de ciboule, d'oignon, de rocambole, de betterave & de capucine.

Vous commencez à découvrir les fruits auxquels vous voulez faire prendre beaucoup de couleur.

Du 15 au 30 de ce mois on plante les fraisiers élevés des filamens de Juin, tant en planches pour rapporter dans la saison suivante, & en dépôt pour réchauffer en hiver, que pour former des pépinières dans un terrein sablonneux.

On plante aussi les fraisiers des mois pour porter en Octobre & Novembre.

Depuis la fin de ce mois jusqu'au

commencement d'Octobre, on sème beaucoup de cerfeuil pour l'automne & pour l'hiver, quoique ce légume puisse se semer en toute saison.

On marcotte la plupart des œillets; & on peut semer dès la mi-Août les graines des fleurs qu'on a coutume de semer en automne, telles que les jacinthes orientales & les narcisses.

On plante des anémones pour en avoir en automne & en hiver.

SEPTEMBRE.

On arrose le matin & non le soir.

Du 1 au 10 on plante en motte les fraisiers des mois sur les vieilles couches, & on les couvrira de chassis en Octobre, pour qu'ils rapportent en Décembre & en Janvier.

Vers le 15 & dans tout le reste de l'automne, on écussonne les arbres à œil dormant.

On sème de la graine d'oignon pour succéder à celui d'Août.

On ôte de terre les oignons, afin de les faire profiter.

On sème du cerfeuil pour grêner au printemps, des mâches pour le Carême, des raves & de gros radis blancs.

On plante les pois michaux en mannequins à une bonne expoſition, pour achever de murir dans la ſerre en Octobre & Novembre.

On fait des couches à champignons.

La bonne chicorée pour l'hiver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis la mi-Août, juſqu'au 17 de ce mois, & plutôt, ſi c'eſt en terre forte. On la plante juſqu'à la mi-Septembre, à l'eſpace de ſix à ſept pouces pour la replanter, ſans rien couper à la racine.

Du 15 au 30 on ſème des panais & des carottes blanches pour Avril, Mai & Juin.

On ſème des épinards qui ſeront coupés vers l'hiver; & juſqu'à la fin du mois, de la chicorée par-tout indifféremment, & des raves mêlées avec d'autres ſemences.

Vous planterez beaucoup de chicorée pour l'hiver dans toutes les places vides, dès le commencement du mois juſqu'au 15, & vous en mêlerez auſſi avec les laitues à pommer.

On replante encore des choux d'hiver, ſur-tout ceux qui ſont d'une eſpèce plus verte. On recueille la

graine de betterave, on lie le céleri, on le bute, & on coupe le bout d'en haut.

Vers le 15 vous lierez les cardes d'artichauts & les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commencera à être formée.

Vous cueillerez auſſi alors les poires d'automne ſi l'année eſt ſèche, & quinze jours plus tard, ſi elle eſt humide.

On fait un dernier paliſſage aux pêchers & aux autres arbres en eſpalier.

On prodigue l'eau aux artichauts qui marquent, & on ne leur laiſſe qu'une pomme.

Du 20 au 30 on coupera le perſil pour avoir des feuilles tendres en automne & en hiver, en obſervant de le couvrir de litière : ces feuilles qu'on fait ſécher ſe gardent. Celui qui n'a pas été coupé, réſiſte mieux.

On coupe la poirée afin de la faire repouſſer pour les herbes à confire.

Du 20 au 30 on plante en motte les jeunes frutilliers en lieu abrité, ou en pots, pour paſſer à la ſerre.

On coupe & on brûle la graine des jeunes chervis qui n'en donnent de bonne, que la ſeconde année.

Vers la fin de ce mois vous planterez des laitues royales, à coquille, & de Gênes, & vous ſemerez pour la troiſième fois des épinards qui ſeront bons en Carême & pour porter graine.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour marcotter les œillets, la giroflée, l'anémone, le thlaſpi, & les autres plantes ligneuſes.

On ſème des pavots, des coquelicots doubles, des pieds-d'alouette, pour en avoir qui fleuriſſent en Juillet, avant ceux qu'on ſème en Mars.

On ſème encore les graines d'oreilles d'ours, de renoncules, d'alaternes, d'iris, de couronnes impériales, de tulipes, de thlaſpi, d'anémones, d'œillets doubles, de ſcabieuſes, de juliennes, d'ornithogalum, d'immortelles, de mufles de lion, de cyclamen, de muſcipula, de giroflées, de pavots, de campanelles & généralement les graines des plantes annuelles non ſujettes à la gelée.

On plante toutes ſortes d'anémones après les premières pluies qui viennent en ce mois, l'amaranthe & les œillets.

On plante l'hyſope, les jonquilles, les

les narcisses blancs & les fraisiers de bois, au défaut de ceux du mois d'Avril.

A la fin de ce mois, la terre des jardins doit être entièrement couverte de plantes potagères, soit semées, soit replantées.

OCTOBRE.

On fait des tranchées & on creuse des trous pour planter les arbres dans le mois suivant. (*Voyez la Pratique du Jardinage, Tome I, page 181*).

Depuis le premier jour de ce mois jusqu'au 10, on sème des épinards, afin d'en avoir aux Rogations, & le dernier cerfeuil, pour qu'il lève avant les fortes gelées, & qu'il grène de bonne heure l'année suivante.

On sème à l'abri des raves qui fourniront en Novembre & en Décembre jusqu'aux nouvelles couches.

On défait les couches, on met à part le terreau & le fumier pourri.

Vous plantez des pois verts sur des côtières à quelque bon abri, afin qu'ils fleurissent en Avril, & du 15 au 30 vous semez des mâches pour le Carême.

On peut cueillir des cardes d'artichauts quinze jours ou trois ſemaines après les avoir liées, ſi on l'a fait en Septembre.

Du 25 au 30 on ſème pour replanter de la laitue crêpe pour Janvier, & de la romaine hâtive pour Avril.

On ſème des choux-fleurs durs qu'on repiquera à l'abri ſans cloche, & couverts de litière, pour donner en Mai ſur couche.

On plante de la chicorée pour graine, & des œilletons d'artichauts pour le printemps.

On coupe les montans d'aſperges deſtinées aux couches.

On met dans le ſable les navets, & la première chicorée ſauvage pour blanchir.

On fait des meules à champignons en cave pour l'hiver.

On couvre de litière ſoutenue de perches les fraiſiers des mois, pour garantir le fruit de la gelée.

On plante des fraiſiers, des bordures de buis, des choux blonds & beaucoup de laitues hâtives à de bons abris à ſix pouces les unes des autres.

On empaille les cardons d'Eſpagne,

Au 15 vous cueillerez les poires d'hiver, & une ſemaine plus tard, les pommes & le bon-chrétien d'hiver. La cueillette des fruits ſera retardée de quinze jours dans les années humides.

Vers ce temps il faut mettre dans la ſerre, les arbres & arbriſſeaux qui craignent la gelée, comme les orangers, myrthes, lauriers, roſiers, jaſmins, en laiſſant juſqu'aux gelées les portes & les fenêtres ouvertes durant le jour, & les fermant le ſoir.

A la fin de l'automne on lie le céleri de deux ou trois liens, on l'enlève en motte, & on le replante de plus près, afin de le couvrir plus aiſément de grand-fumier, & de le faire mieux blanchir.

Il faut, pendant ce mois, donner le dernier labour aux terres fortes & humides, ſoit afin de faire prendre, pour ainſi dire, ces ſortes de terres, de manière que les eaux de l'hiver ne puiſſent pas ſi aiſément y pénétrer, & qu'elles coulent vers les endroits qui ſont dans une ſituation plus baſſe.

On ſème des immortelles pour Juillet.

On plante des oignons de jacin-

thes, de tulipes & de narciſſes, excepté la tubéreuſe & le lis blanc.

On ſerre les marcottes d'œillets, & on empote les giroflées.

On tranſporte les fleurs vivaces, comme juliennes, ſcabieuſes, croix-de-Jéruſalem, œillets de la Chine, mignardiſe.

NOVEMBRE.

Dans les terreins ſecs ce mois eſt le plus favorable pour planter & tranſporter les arbres. On émouſſe les vieux, & on fouille le pied de ceux qui languiſſent pour tailler leurs groſſes racines, ôter la terre uſée, & y en ſubſtituer de nouvelle. (*Voyez ces différens articles dans la Pratique du Jardinage.*)

Dès le commencement de ce mois, vous conduirez de grand fumier ſec dans le voiſinage des chicorées, artichauts, céleri, poireaux, racines, pour avoir la facilité de le répandre promptement ſur les légumes qui en auront beſoin.

Les premières couches ſe font en ce mois, on y replante les laitues ſemées en Août & Septembre, & on y

repique celles qui ont été ſemées dans le mois d'Octobre, pour pommer en Janvier.

On ſème auſſi des raves pour Janvier & Février, & on plante des pois dominé & michaux dans des mannequins, pour paſſer en ſerre & hâter ſur couche; ceux-ci ſe plantent ſur des côtières qu'on terreaute de gadoue, ou de fiente de pigeon, & on les couvre durant la gelée, afin d'en avoir des premiers.

On plante encore des laitues d'hiver; celles qui ſont plantées à de bons abris, ſeront couvertes durant les gelées blanches, avec de la paille longue bien nette, ſur laquelle on mettra quelques perches de longueur, pour que le vent ne la dérange pas.

On laboure les artichauts, on les bute & on les couvre de feuilles, on prépare leurs couvertures: avant que d'en faire uſage, il faut avoir coupé toutes leurs feuilles; ils reſtent ainſi couverts juſqu'à la mi-Mars, après quoi on les laboure.

On plante de la vigne qui profite plus que celle plantée en Février.

Avant les gelées vous lierez & vous buterez les cardons d'Eſpagne, vous

acheverez de lier les chicorées, & vous les couvrirez, ainſi que celles qui ne le ſont pas; elles blanchiſſent toutes également.

On coupe les montans d'aſperges lorſque la graine eſt rouge, & on la ſerre pour la ſemer au printemps. On coupe auſſi les feuilles de cardons deſtinés à gréner, & on couvre leurs pieds comme ceux des artichauts.

Dès que le froid commence à ſe faire ſentir, il faut empailler les figuiers.

On plante des aſperges, de l'oſeille, de l'eſtragon, on fait des couches d'aſperges, & on en réchauffe les plants.

Vous replantez dans la ſerre, les cardons, betteraves, ſcorſonères, ſalſifis, perſil pour racines, ciboule, chicorée ſauvage pour blanchir, les artichauts avec leurs pommes, pour ſe perfectionner, & les choux-fleurs afin qu'ils profitent.

On ſerre les racines d'hiver par une belle journée.

On laboure les carrés vacans, & on en fait une nouvelle répartition pour l'année ſuivante, en ſorte qu'on ne remette pas les mêmes légumes dans les mêmes planches. Les haricots ſont ex-

ceptés de cette règle ; replantés dans la même terre, ils y viennent mieux la ſeconde année que la première.

On nettoye & on réchauffe les fraiſiers, on lève les topinambours & les patates.

On replante en motte dans des tranchées au nord & les uns près des autres, les choux pommés, dont on veut avoir de la graine.

On fait une couche de champignons pour le printemps. (*Pratique du Jardinage, Tome II, page 287*).

On coupe & on terreaute les juliennes, & on les marque avec de petits bâtons.

On plante quelques ſemi-doubles, les ornithogalum, & du 25 au 30 les narciſſes de Conſtantinople & autres en terre légère.

DÉCEMBRE.

Dès le commencement de ce mois, vous pouvez planter les pois communs & les premiers pois Suiſſes ſur des ados au midi, pour en avoir en Mai, & des pois communs pour le premier Juin.

Les pois michaux & dominé ſe

plantent en terre légère, & donnent à la fin d'Avril.

On commence à planter les premiers concombres hâtifs, & même à ſemer de la laitue; dès que celle-ci lève, ils ſont en état d'être repiqués.

La fève de marais ſe plante dans ce mois, elle réſiſte à la gelée, lorſqu'elle eſt bien couverte, & eſt plus hâtive de quinze jours.

On plante du céleri en terre ſèche au gros plantoir, ſinon on le couvre de ſable dans la ſerre.

Vous haſardez un petit nombre de cloches de melons ſur la même couche que les concombres, ils réuſſiſſent quelquefois.

Le fumier des couches & des réchauds qui dans le mois précedent a ſervi à élever de la laitue à couper & à repiquer, ſe retire actuellement, & ſert aux nouvelles couches, en le mêlant avec autant de fumier neuf.

On fait germer des amandes dans des mannequins où elles ſont placées par lit, toutes les pointes en dedans; ces lits de terreau ou de ſable ont deux pouces d'épaiſſeur.

On fait des couches à champignons pour fournir de Juin à Septembre.

L'oſeille coupée à fleur de terre & terreautée, dure dix à douze ans.

On donne une dernière charge de fumier aux artichauts, elle y reſte juſqu'en Avril, en obſervant de découvrir & de recouvrir leur cœur.

Si l'hiver eſt rude, vous couvrirez vers Noël de litière ſoutenue ſur des treillis, les pois plantés en Novembre, & vous les maintiendrez droits en paſſant de la paille entre les rangs.

Avant les fortes gelées, on taille les arbres en buiſſon, tandis qu'ils ne ſont point couverts de gréſil.

On enlève les carottes pour les ſerrer après les avoir lavées, & lorſqu'elles ſont eſſorées, on les arrange ſans les couvrir de ſable.

FIN.



TABLE

DES CHAPITRES ET TITRES

Du Tome second.

LE PÊCHER

Et les autres Arbres considérés dans leur vieillesse.

SUITE DE LA IVe PARTIE.

Fin de la Table.

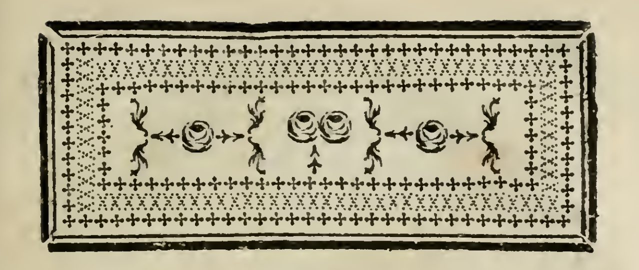


TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

Contenues dans la Pratique du Jardinage.

La lettre A *indique le premier volume ;* B *indique le second.*

A.

B.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

L.

N.

O.

S.

T.

V.

Fin de la Table.

ERRATA.

P*AG.* 51, *ligne* 9, arrivent, *lisez* viennent.
—— 169, —— 11, ſont bien repris, *lisez* ont bien repris.
—— 174, —— 22, ont au moins, *lisez* a au moins.
—— 225, —— 17, citron à côte, *lisez* à côtes.
—— 235, —— 10, piſtile, *lisez* piſtil.
ibid. —— 29 à côte, *lisez* à côtes.
—— 316, —— dernière, plaute, *lisez* plante.
—— 379, —— 22, quelles ſont hideuſes, *lisez* qu'elles ſont hideuſes.
—— 425, —— 18, on commence à marcotter les œillets, *effacez* cette ligne.

ERRATA de la Théorie du Jardinage.

P*AG.* 56, *ligne* 12, coſtière, *lisez* côtière.
—— 114, —— dernière, des, *lisez* de.
—— 461, —— 29, coſtières, *lisez* côtières.

L'approbation & le privilége du Roi ſe trouvent à la fin de la Théorie.


g
Fig. 3.
a
b

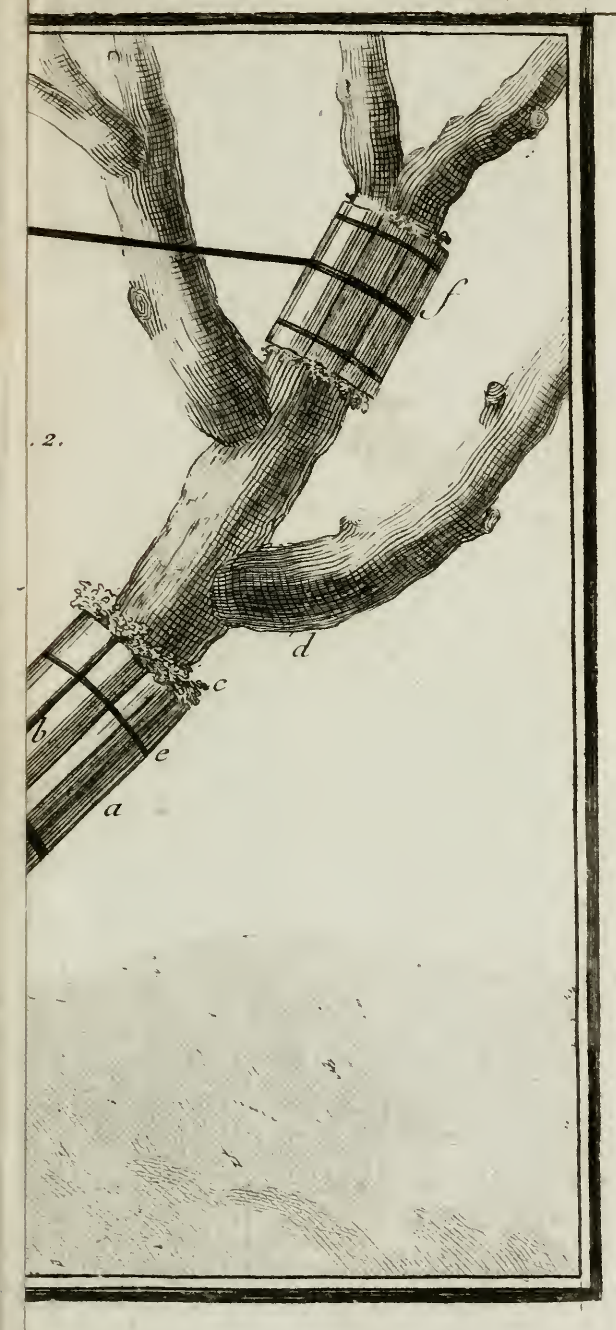


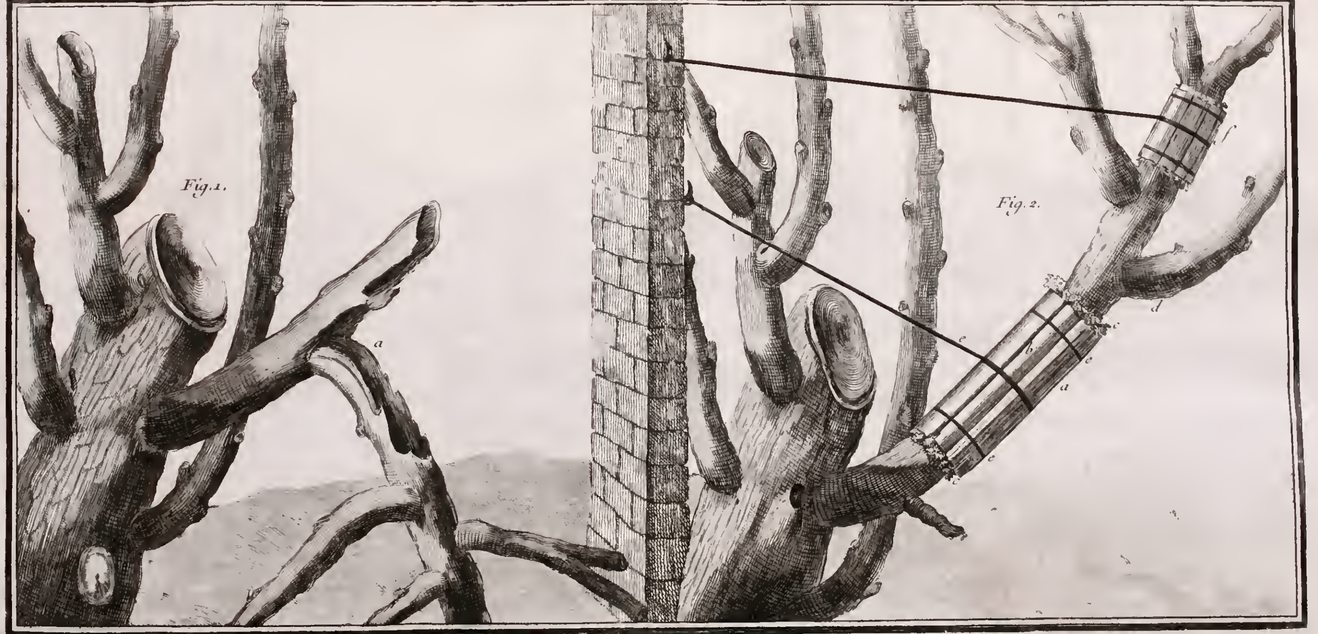
J. Robert Sculpsit


.3.
d



J. Robert Sculpsit,


.2.
f
d
c
b
e
a



J. Robert Sculpsit.


Fig. 2.
d
b



J. Robert Sculpsit.

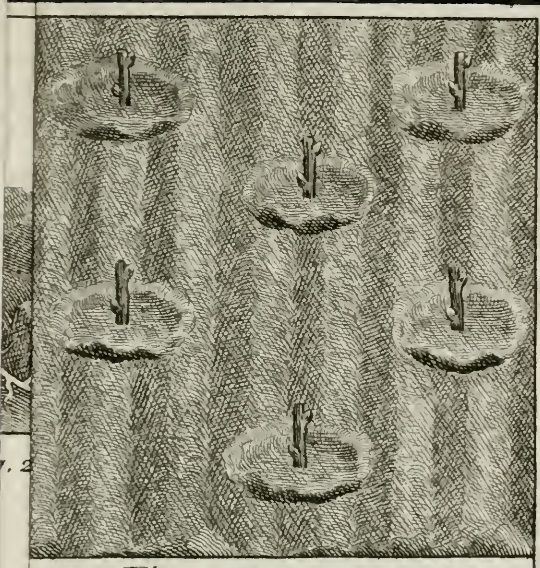


Fig. 4.

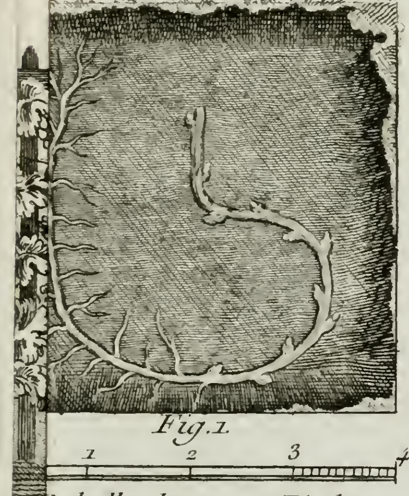


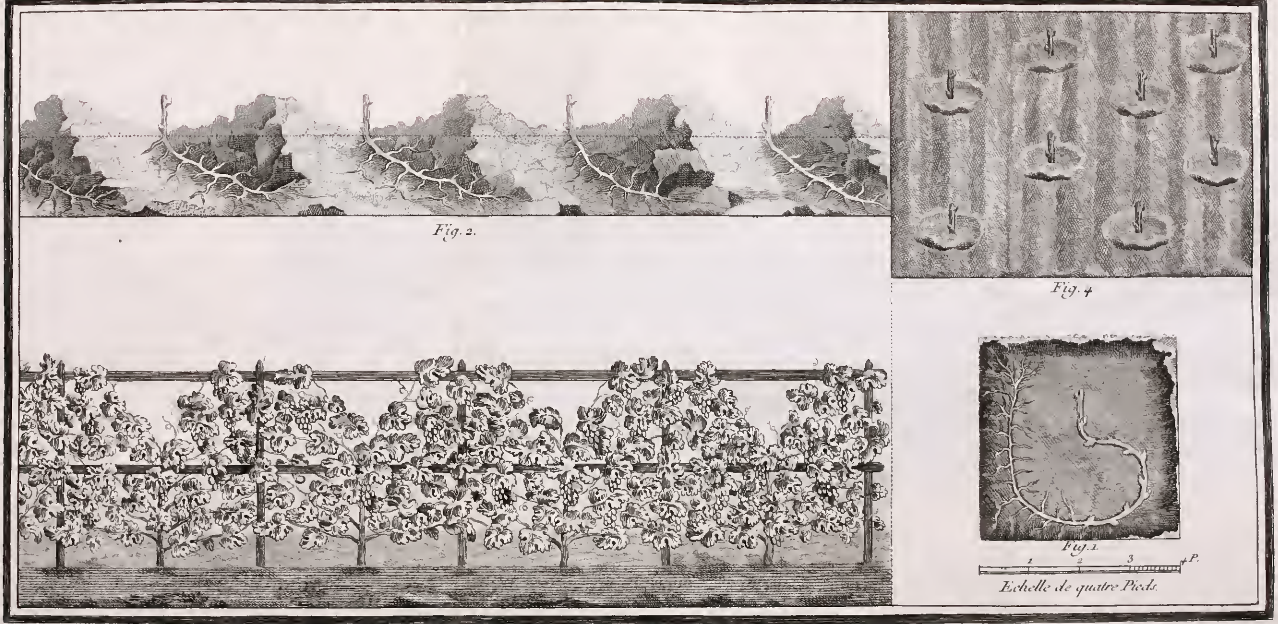
Fig. 1.

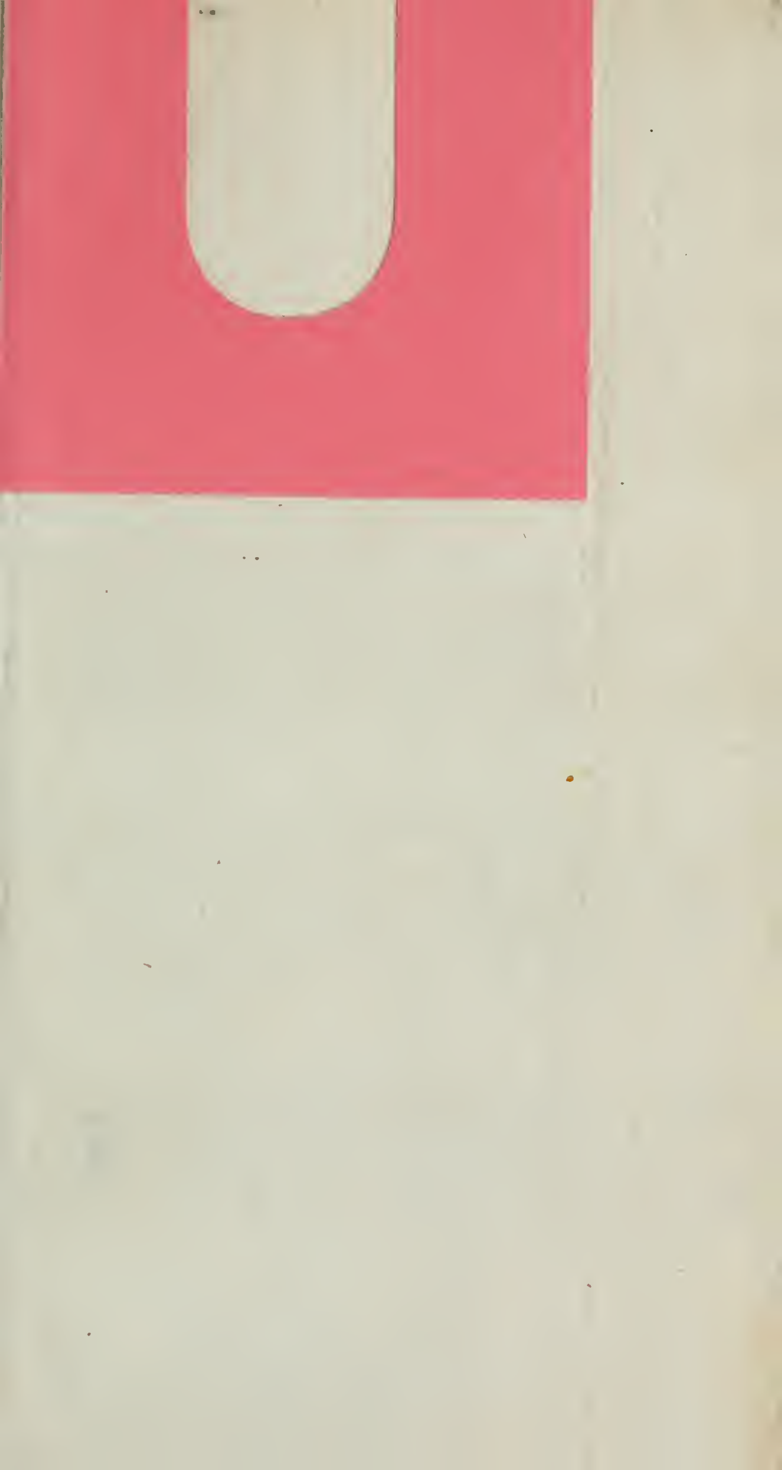
1 2 3 4 P.

chelle de quatre Pieds.

. 2

. 3


Fig. 2.
Fig. 4
Fig. 1.
1
2
3
4 P.
Echelle de quatre Pieds.
J. Robert Sculpsit
Fig. 3.








UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 040091149